

Kaspressknödl

5 Semmeln (würfelig geschnitten)
2 Eier, ¼ lt. Milch
1 Zwiebel, Butter
2 Kartoffel (gekocht und gepresst)
125 g Graukäse, 125 g Bergkäse
100 g Bröseltopfen, gehackte Petersilie
1 EL Mehl, Salz
Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Eier verquirlen und mit der erwärmten Milch über die Semmelwürfel gießen. Die Zwiebel hacken und in etwas Butter anrösten. Den Käse reiben und mit den Zwiebeln, Petersilie, Bröseltopfen sowie den gepressten Kartoffeln zur Brotmasse geben. Mit Mehl binden und mit den Gewürzen abschmecken. Gleichmäßige Laibchen formen und in einer Pfanne braten.

Man kann die Pressknödel in Suppe oder auch mit Salat servieren