

Kaspressknödel mit Anderlbauer Schafskäse



Zutaten:

4 entrindete Semmeln
100 g fein geschn. Bauchspeck (optional)
1 Zwiebel, fein geschnitten
2 Eier, 1 EL Petersilie gehackt
130 g Schafskäse, kleinwürfelig
150 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
etwas Öl

Zubereitung:

in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
in einer Pfanne auslassen
mit anschwitzen

Zwiebel, Eier, Petersilie, Käse und Milch zum Knödelbrot geben, bis eine kompakte Knödelmasse entsteht

abschmecken

Kleine Knödel formen und flach drücken

beidseitig goldgelb braten – auf ein Backblech legen
und bei 180°C noch ca. 5 Minuten ins Rohr schieben.



Wer probiert, ist verführt!

Dazu passt Suppe oder Salat.