

Kaspressknödel

<https://weibsi.com> FB: Weibsi bäckt

aus Schönwiese's Backstube

Zutaten

- × 200 g Knödelbrot
- × 200 ml Milch
- × 1 kleine Zwiebel
- × handvoll Petersilie
- × 25 g Butter
- × 2 Eier
- × 200 g würziger Reibekäse
- × 0,5 TL Salz
- × Prise Pfeffer
- × Prise Muskat

- × Butterschmalz

Neues aus der
„Weibsi bäckt“ Back-
buch-Serie 😊

Zubereitung

Das Knödelbrot mit 200ml lauwarmen Milch übergießen.

Die Zwiebel sowie die Petersilie fein hacken und im Butter gut andünsten.

Die Eier verquirlen.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, gut würzen und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Tipp: Die Loaberl mögen es gern salzig 😊

Mit feuchten Händen ca. 12 Laibchen formen. Die Masse dabei fest zusammendrücken und die Oberfläche glatt streichen.

Die Kaspressknödel in Butterschmalz **langsam** schön braun braten, dabei öfters wenden.

Dazu passt ein guter Joghurt-Schnittlauch Dip und eine große Schüssel Salat.

Die Kaspressknödel schmecken kalt herrlich und können auch als Suppeneinlage verwendet werden!

Perfekt zum Vorbereiten & Einfrieren!

