



Kässpätzleknödel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

300g Knödelbrot
150g würzigen Bergkäse(reiben)
1 Zwiebel
100g Butter
100ml Milch
4 Eier
1l Pfeffer
Mojon
1 Bund eingeschnitten Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel schneiden und mit Butter anschwitzen
Das Knödelbrot und den geriebenen Bergkäse vermischen
Anschließend die Zwiebel, Milch, Eier und Gewürze dazugeben und alles gut durchmischen
Aus der Masse Knödel formen und diese anrücken

Bemerkungen: Diese Knödel mit verschiedenen Tönen oder aber auch mit herzhaften indischen Gewürzen servieren