



CHEFKOCH.DE

Kaspressknödeln

Vinschgerl oder Bauernbrot kleinwürfelig schneiden und dann mit dem heißen Schweineschmalz übergießen. Petersilie und Käse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier mit der Milch verrühren und zu der Masse geben und alles gut vermischen. 5 Min. ruhen lassen und dann zu Knödeln formen. In eine heiße Pfanne geben mit etwas Butterschmalz, Knödel flachdrücken und beidseitig nicht zu heiß ausbacken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück Brot (Vinschgerln, ersatzweise
250 g Bauernbrot)
50 g Schweineschmalz
100 g Bergkäse
125 ml Milch
2 Ei(er)
2 EL Mehl (Roggen - oder
Buchweizenmehl)
1 TL Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer
Butterschmalz, zum Braten

Verfasser: Laxmy