

Pinzgauer Kaspresknödel

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Pinzgauer Bierkäse
- 100 g Almsenner Bio Bergkäse
- 300 g Knödelbrot
- 3 Eier
- ca. 80 g griffiges Mehl je nach Festigkeit
- 150 ml Bergbauern Milch
- Petersilie gehackt
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz



Zubereitung:

1. Knödelbrot mit heißer Milch übergießen und ziehen lassen.
2. Zwiebel hacken und leicht anrösten.
3. Käse würfelig schneiden und mit den Eiern, den Zwiebeln, der Petersilie, einer Prise Salz/Pfeffer und dem Mehl vermengen. Der Teig sollte eine mittlere Festigkeit haben, da der Käse ebenfalls noch weich wird.
4. Mit angefeuchteten Händen die Knödel formen, flach drücken und goldbraun im Butterschmalz herausbacken.

Kaspresknödel schmecken ausgezeichnet als Einlage in einer Rindssuppe, garniert mit gehacktem Schnittlauch oder auf einem marinierten Salatbett.

Pinzgauer Geheimtipp: Besser gleich mehr Kaspresknödel auf Vorrat backen und einfrieren. Diese verlieren aufgetaut kein bisschen an Geschmack.

