

**ZUTATEN:**

- 8 Semmel
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 1 Zwiebel
- Fett zum Zwiebelrösten
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 200 g Käse
- 2 gekochte Kartoffeln
- Fett zum Ausbacken
- 1 EL Mehl
- Rindsuppe

# Kaspressknödel

**ZUBEREITUNG:**

Semmel kleinwürfelig schneiden, Eier mit Milch versprudeln und darüber gießen.

Feingeschnittene Zwiebeln in Fett anrösten, Käse kleinwürfelig schneiden, Kartoffeln reiben und alles zusammen in die Knödelbrotmasse mengen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen, Mehl zum Binden untermischen, Laibchen formen und im Fett herausbacken.

In Rindsuppe aufkochen und in dieser Rindsuppe, mit Schnittlauch bestreut, servieren.



**DAUER:**  
ca. 50 Minuten



**PORTIONEN:**  
10 - 12 Knödel



**SCHWIERIGKEIT:**  
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam