

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

KASPRESSKNÖDEL

Zutaten für ca. 10-12 Knödel:

4 Semmel
2 Eier
¼ l Milch
1 Zwiebel
Fett zum Zwiebelrösten
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Käse
2 gekochte Kartoffeln
Fett zum Ausbacken
1 Essl. Mehl
Rindsuppe

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 Suppe aufkochen und in dieser Suppe, mit Schnittlauch bestreut, servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**