

Kaspressknödel

Zutaten

30 dag Knödelbrot
20 dag gekochte Erdäpfel
20 dag Graukäse
3 Eier
Petersilie, Salz
¼ l Milch
Etwas Mehl



Zubereitung

Das Knödelbrot mit heißer Milch übergießen und mit den gekochten und geriebenen Erdäpfel vermischen. Den Käse schneiden und dazugeben und mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Knödel formen und in wenig Fett auspressen (flachdrücken).

Die Kaspressknödel nach dem Herausbacken noch etwas in einer guten Suppe ziehen lassen.