

# 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.