

Saftige Kaspressknödel mit Sauerkraut

40—60 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt werden die Semmelwürfel in der wamen Milch aufgeweicht. Während das geschieht, können die fein gehackten Zwiebeln bereits in der Pfanne in geschmolzener Butter angedünstet werden. Der Bergkäse wird in sehr kleine feine Würfelchen geschnitten.

2 Anschließend werden diese zu den aufgeweichten Semmelwürfel gegeben. Die Masse wird nun mit den Bergkäse-Würfelchen und den restlichen Zutaten gut verrührt bis eine feste Masse entsteht.

3 In einer Pfanne wird das Öl erhitzt. Aus der Masse werden Esslöffel große Bällchen geformt. Diese werden in das heiße Öl gesetzt und etwas flach gedrückt. Solange braten bis beide Seiten goldbraun sind.

4 Knödel mit geschnittenem Schnittlauch garnieren und auf warmen Sauerkraut servieren und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

125 g	Semmelwürfel
60 ml	Milch (warm)
125 g	Bergkäse
2	Bio-Eier
25 g	Zwiebel
4 EL	Öl zum Backen
1 Pkg.	Sauerkraut
1	Bund Schnittlauch
2 EL	Bio Petersilie geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob