Käseknödel Suppeneinlage

Die Käseknödel Suppeneinlage ist einfach in der Zubereitung. Das Rezept gelingt mit wenig Aufwand selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

50 g	Butter (zimmerwarm)
75 g	Bergkäse (gerieben, oder Parmesan)
70 g	Semmelbrösel
1 Schuss	Milch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskat, gemahlen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das einfache Rezept für die **Käseknödel Suppeneinlage** ist im Nu zubereitet. Dazu die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, den würzigen, geriebenen Käse, Semmelbrösel und Eier zugeben und vermengen. Mit einer Prise gemahlener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mit den Händen kleine Knödel formen und in einer Suppenbrühe zirka 20 Minuten leicht köchelnd, garen lassen. Fertig sind die kleinen, köstlichen Käseknödel!

Tipp