

# Kaspressknödel

Die Kaspressknödel schmecken als Suppeneinlage oder Beilage zu Sauerkraut. Mit diesem einfachen Rezept gelingen sie sicher.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|            |  |
|------------|--|
| 4 Stk.     | <a href="#">Semmeln</a>                          |
| 2 Stk.     | <a href="#">Eier</a>                             |
| 250 ml     | Milch  |
| 200 g      | Schnittkäse                                      |
| 2 Stk.     | Erdäpfel   |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a>                          |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                             |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>                          |
| 1 Prise    | Muskatnuss                                       |
| 2 EL       | Öl   |
| 1 Handvoll | Kresse (zum Garnieren)                           |
| 1 Stk.     | <a href="#">Käse</a> (geschmolzen zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Zur Zubereitung der **Kaspressknödel** Semmeln würfeln. Eier und Milch miteinander versprudeln. Das Gemisch über die Semmeln geben und die Masse ziehen lassen.
2. Zwiebel abziehen und zerhacken. Öl und Zwiebeln in einer Pfanne dünsten. Die Pfanne darauf vom Herd nehmen. Erdäpfel kochen und im Anschluss reiben.
3. Den Schnittkäse in kleine Würfel schneiden. Die aufgeweichten Semmelbrösel, Zwiebeln, Erdäpfel und gewürfelten Käse in einem Topf vermischen. Die entstandene Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hände leicht anfeuchten. Von Hand Knödel formen und in

einer heißen Pfanne im Öl goldgelb backen.

4. Im Anschluss die fertigen Kaspressknödel auf eine Küchenrolle legen und abtupfen. Mit Kresse garnieren. Dampfend und lecker auf dem Teller anrichten.

## **Tipp**

Kaspressknödel sind als Beilage vielseitig einsetzbar.