

# Kaspressknödelsuppe

Richtig lecker und mit diesem Rezept ganz schnell fertig: die herzhafte Kaspressknödelsuppe mit Schnittlauch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

210 g	Semmelwürfel
110 g	Emmentaler
100 g	Graukäse (oder Bergkäse)
125 ml	Milch
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Sonnenblumenöl
750 ml	<a href="#">Suppe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Schnittlauch

## Zubereitung

1. Für die **Kaspressknödelsuppe** die Zwiebel klein würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Mit dem geriebenen Käse und den Semmelwürfeln verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier mit Milch vermischen und über die Semmelwürfel geben. Alles gut vermengen und etwas ruhen lassen. Aus dem Teig mit feuchten Händen Knödel formen und flach pressen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin anbraten. Herausnehmen und überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen. Mit Schnittlauch bestreuen und als Suppeneinlage servieren.

## Tipp

Zur Kaspressknödelsuppe kräftiges, evtl. gebuttertes Bauernbrot reichen.