

Kaspressknödel



Zutaten

1 Stk. Zwiebel
2 Prisen Salz
1 EL Öl
300ml Milch
2 Eier
250g Knödelbrot
1 TL Majoran
2 Msp. Muskatnuss
2 Prisen Pfefferstolz Edelschrot
125g Topfen
125g Käse
100g Graukäse
4 EL Semmelbrösel
4 Msp. Paprikapulver
4 EL Öl

Zubereitung

Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Zwiebel schälen und klein hacken. Öl in einer Pfanne am Herd erhitzen, Zwiebel begeben und mit dem Salz 5 Minuten dünsten. Milch begeben und das Kochfeld ausschalten – die Milch nicht kochen. Eier begeben und in der warmen Milch verrühren.

Majoran, Muskat und Pfeffer zum Knödelbrot geben. Mit dem Milchsud übergießen und durchrühren. Käse reiben oder in kleine Stücke schneiden. Käse und Topfen mit der Knödelmasse vermengen.

Semmelbrösel mit Paprikapulver vermengen. Pressknödel formen und in Semmelbrösel wälzen und mit Öl bestreichen.

Ofeneinstellungen:

Tiefkühlgerichte/Heissluft & Ober- Unterhitze
Vorheizen: 8 Minuten 200°C

Backen: 20 Minuten Ebene 3 bei 200°C

Nach der halben Backzeit die Knödel auf dem Blech wenden.