

Geröstete Kaspressknödel

(Für 4 Personen)

1 Zwiebel
1 EL Butter
2 gekochte Kartoffeln
200g altbackene Semmeln oder Weißbrot
250g Sahne
125g Sauerrahm
2 Eier
2 EL Mehl
1 EL frisch gehackte Petersilie
200g geriebener Bergkäse
Salz

Außerdem

Butterschmalz zum Braten
Frisch gehackte Petersilie

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen.

Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse oder durch ein Sieb drücken und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebeln dazugeben. Die Semmeln oder das Weißbrot in Würfel schneiden und hinzufügen. Sahne, Sauerrahm, Eier, Mehl, Petersilie und Bergkäse dazugeben und das Ganze zu einem kompakten Teig verkneten.

Den Knödelteig mit Salz würzen, nochmals durchmengen und ca. 20 min. ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig mit feuchten Händen Knödel von ca. 6-8 cm Durchmesser formen und diese zu flachen Scheiben drücken, ggf. den Rand glätten. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben darin auf kleiner Flamme langsam goldbraun braten.

Die Kaspressknödel auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt ein frischer, grüner Salat.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

