

Kaspressknödel

Diese Knödel sind nicht nur deftig und duftig, sondern sie bieten auch eine wunderbare Möglichkeit, die Aromen Deines Lieblingsurlaubsortes zuhause zu genießen. Der Allgäuer Bergkäse verleiht den Knödeln eine besondere Würzigkeit, die Käseliebhaber begeistern wird.

Die Kombination aus altbackenem Brot, würzigem Bergkäse und frischen Kräutern macht sie zu einer perfekten Suppeneinlage oder zu einer herzhaften Beilage. Die Zubereitung ist einfach und schnell, was sie zu einem idealen Gericht für gesellige Abende mit Freunden oder Familie macht. Egal, wie Du sie anrichtest, Kaspressknödel bringen Gemütlichkeit und Wärme auf den Tisch – perfekt für die kalte Jahreszeit!

Zutaten

- 4 Semmel
- 125 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 250 g Bergkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 50 g (Alp-)Butter
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter zum Braten



Zubereitung:

Zunächst die Semmel in Würfel schneiden und die Milch erwärmen. Die warme Milch über die Würfel gießen und während der nächsten Arbeitsschritte einweichen lassen. Die Zwiebel, den Schnittlauch und die Petersilie hacken und den Bergkäse hobeln.

Nun die Zwiebel in der Butter glasig anrösten und zu den angeweichenden Semmelwürfeln geben.

Den Käse, die Eier, die gehackten Kräuter sowie das Mehl untermengen. Zum Teig etwas Salz geben; bei einem sehr würzigen Bergkäse kann das Salz auch weggelassen werden.

In einer Pfanne reichlich Butter erhitzen und die Masse in Häufchen in das heiße Fett setzen, plattdrücken und goldbraun backen.

Serviert wird das Gericht klassisch in einer klaren Suppe. Perfekt in der kälteren Jahreszeit! Vor allem in den warmen Monaten schmecken die Taler auch in Kombination mit einem frischen Dip sehr fein.

An Güede!

Mehr Rezepte aus Oberstdorf und dem Allgäu findest Du unter:

www.oberstdorf.de/allgaeu-rezepte