

(Käs)Knödel

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Knödelbrot

500 ml Milch

1 Knoblauchzehe

ca. 200 g Bergkäse, bzw. verschiedene Käsereste

1 kleine Zwiebel

etwas Mehl oder Brösel

1 EL Butter

1 Bund Petersilie

4 Eier

**Köstliches
aus Resten**

Zubereitung:

Knödelbrot, Milch, Eier und Salz vermengen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Käse klein schneiden, sowie den klein geschnittenen Knoblauch und die Petersilie zur Brotmasse geben und ziehen lassen.

Die Zwiebel würfelig schneiden, die Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig braten und zur Knödelmasse geben. Bei Bedarf etwas Mehl oder Brösel zum Binden dazugeben.

Mit feuchten Händen Knödel formen, ca. 10 Minuten rasten lassen, danach dämpfen oder im Wasser garen (5 Minuten)

Tipp:

Aufgeschnitten kann man die Knödel in Butter anbraten. Im Frühling unbedingt einmal Bärlauchknödel probieren. Zum Würzen eignen sich auch Maggikraut, Giersch, Knoblauchrauke und/oder andere Wildkräuter.

Als Beilage: Pilzrahmsauce, Blaukraut, Sauerkraut, Gemüsecurry...

**Lebensmittel
sind kostbar!**

Zusammengestellt: Ingrid Benedikt,
Offener Kühlschrank, Dornbirn

