



Kaspressknödel

Zeit: 20 Minuten **Schwierigkeit:** einfach



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 250 ml Milch
- 250 g Knödelbrot
- 3 Eier
- 250 g [Alma Vorarlberger Bergkäse g.U.](#), fein gewürfelt
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Mehl griffig
- Prise Salz
- Prise Pfeffer schwarz a. d. Mühle
- Prise Muskatnuss, gerieben
- Butterschmalz, zum Braten
- Blattsalate

- Radieschen

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit der Milch ablöschen, über das Knödelbrot gießen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Eier, Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., Petersilie und Mehl locker untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Kleine Laibchen formen und in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten.
4. Mit Blattsalat und Radieschen servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!