

Kaaspressknödel

Zutaten für ca. 20-25 Knödel:

600 g Brot vom Vortag (knödelgeeignet ist Dinkel oder Weizen)
300 g würziger Bergkäse
2 Zwiebel
1 EL Butter
ca. 200 ml Milch
8 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch
Olivenöl

Bunte Salate nach gousteau wie Feldsalat, Kräutersalat mit Brennesseln, Rote Bete...
Dazu passt Senfdressing:

3 EL Weissweinessig
Etwas Wasser
1 TL Estragonsenf
½ Becher Naturjoghurt (klein)
2 EL Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst das Brot in grobe Würfel schneiden und in eine grosse Schüssel geben, den Bergkäse reiben. Die Kräuter fein hacken. Die Zwiebel fein würfeln und mit Butter anschwitzen
2. Anschliessend die Zwiebel, Milch, Eier, Petersilie, die Hälfte des Schnittlauchs und Gewürze gut mit dem Knödelbrot vermischen und 20 min. ziehen lassen.
3. Aus der Masse Knödel mit ca. 5 cm Durchmesser formen und diese flach drücken.
4. Nun die Knödel in einer Pfanne goldgelb anbraten.
5. Die fertigen Knödel mit bunten Salaten anrichten, mit dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren.

Dazu empfiehlt Pauline ein Glas vom klassischen Riesling d'Alsace.

