

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

0,5 l Milch

500 g Knödelbrot

0,5 Stk. gelbe Zwiebeln

500 g Bergkäse

0,5 Stk. gelbe Zwiebeln

2 Stk. Eier

Knoblauch

Majoran

Minze

Salz

Pfeffer, gemahlen

Zitronenschalen, unbehandelt

Gebackene Käseknoedel

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, dünsten, mit der Milch aufgießen, würzen.
- Kurz aufkochen lassen, Eier dazugeben.
- Die Flüssigkeit über das Knödelbrot geben, den geriebenen Käse dazugeben und durchmischen.
- Zu Knödel formen, in Salzwasser kochen oder in wenig Fett beidseitig hellbraun backen.
- Noch einfacher ist es, die Knödel im Backrohr bei 180°C goldbraun zu backen.
- Diese sind sehr knusprig.
- Werden diese Knödel als Hauptspeise serviert, reicht man dazu am besten frischen grünen Salat.

Mein persönlicher Tipp

Werden Knödel im Backrohr gebacken,
so können diese sehr gut mit einem
Eisportionierer geformt werden.:)

Michaela Mauerhofer

Seminarbäuerin aus Greinbach

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

