



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

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

Gebackene Käseknödel

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.

