

#### 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

## Gebackene Käseknödel



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*