

Pressknödel (4 Personen)

Zutaten 150 g schnittfestes Weißbrot oder Knödelbrot
 100 g Graukäse oder Gorgonzola
 etwa 100 ml Milch
 2 Eier
 1 EL Mehl (20 g)

Würzmittel Salz

Weiteres 100 g Butter zum anbraten



- Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Milch erwärmen und die Hälfte des Graukäses darin auflösen.
- Die andere Hälfte zerreiben oder in Würfel schneiden
- Zusammen mit den Eiern, dem Salz und dem Mehl zum Knödelbrot geben.
- Die Masse gut durch kneten und etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Zu runden Knödeln formen und diese mit der Hand flach drücken.
- In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Pressknödel auf beiden Seiten braun braten.
- In der zwischen Zeit reichlich Wasser in einem Topf zum kochen bringen und die Pressknödel darin kochen lassen.

Garzeit: 8- 10 ,Minuten

Tipp und Empfehlung

- Servieren Sie die Pressknödel in einer Fleischsuppe, mit Krautsalat, mit weißem Rübenkraut oder mit gebackenen Zwiebeln.
- Je nach Geschmack können Sie einen Esslöffel feingeschnittenen Schnittlauch unter die Knödelmasse geben.