



# Kaspresknödel

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Rezept für:** 4 Personen

## Zutaten:

300g Knödelbrot  
150g würzigen Bergkäse(reiben)  
1 Zwiebel  
100g Butter  
100ml Milch  
4 Eier  
1/2 Pfeffer  
Majoran  
1 Bund fein geschnittene Petersilie

## Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden und mit Butter anschwitzen  
Das Knödelbrot und den geriebenen Bergkäse vermischen  
Anschließend die Zwiebel, Milch, Eier und Gewürze dazugeben und  
alles gut durchmischen  
Aus der Masse Knödel formen und diese backen

**Bemerkungen:** Die Knödel mit verschiedenen Füllungen oder auch mit herzhaften Füllungen servieren