



## Kaspressknödel

Man nehme für 4 (8) Portionen:

2 Kartoffeln  
4 Brötchen vom Vortag  
250 ml Milch  
1 Zwiebel  
2 Eier  
200 g Gruyère  
1 Bund glatte Petersilie  
ca. 8 EL neutrales Öl  
Salz  
Pfeffer  
ggf. etwas Paniermehl

- Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen, reiben
- Milch erwärmen
- Brötchen in Würfel schneiden und in der warmen Milch einweichen
- Zwiebel pellen, würfeln und in 3 EL Öl glasig dünsten, evtl. auch leicht bräunen
- Gruyère reiben
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken

Die Brötchenwürfel ausdrücken und mit Kartoffeln, Eiern, Zwiebelwürfeln, Käse und Petersilie zu einem formbaren Teig verkneten. Salzen und pfeffern. Mit etwas von der Milch oder ggf. etwas Paniermehl kann die Konsistenz korrigiert werden. 4 oder 8 Knödel formen, etwas flachdrücken und in dem restlichen Öl goldbraun backen.

Servieren entweder in Rinderbrühe oder zu einem Salat.