

Das Rezept des Monats Januar stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Kaspressknödel

Zutaten:

200g altbackene Semmeln (sehr gut passt Laugengebäck)
1 kl. Zwiebel
25 g Butter
200 g Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat, evtl. Petersilie
200 g würziger Reibkäse

Zubereitung:

Semmel in kleine Würfel schneiden und mit der angewärmten Milch übergießen. Etwas ziehen lassen.

Zwiebel und evtl. Petersilie in der Butter andünsten.

Mit den Eiern, dem Käse und den Gewürzen zu den Semmeln geben und miteinander vermischen. Ca. 30 Min. ruhen lassen.

Mit feuchten Händen 8 – 10 Laibchen formen und in heißem Öl oder Butterschmalz schön braun backen, dabei öfter wenden.

Dazu schmeckt sehr gut grüner Salat oder Lauch- bzw. Blumenkohlgemüse.