



Käsepressknödel



Zutaten

2 Brötchen oder Weißbrot
vom Vortag

2 Eier

150 g Bergkäse

300 ml Milch

Salz/Pfeffer/Muskatnuss

Öl zum Braten

1 Schalotte

Evtl. 50 g Butter

Petersilie, evtl. etwas

Knoblauch

Zubereitung

----- 1 -----

Schalotte in kleine Würfel schneiden und in einem Topf oder Pfanne, mit etwas Öl, glasig anschwitzen.

Mit Milch ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

----- 2 -----

Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Brötchenwürfel mit der heißen Milch überschütten und kneten.



Den geriebenen Käse hinzugeben und zu einer Masse kneten.

Gehackte Petersilie hinzugeben.



----- 3 -----

Die Masse in kleine Bratlinge formen und in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig goldbraun anbraten.

