

Kaschnödl

schnell - einfach

Zutaten

- 5 Stück Eier
- 1-2 Stück Zwiebel
- Knoblauch
- 250 g Topfen oder Sauerrahm
- 50 g Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- Petersilie, gehackt
- Pfeffer
- Butterschmalz
- 1/2 kg Käse (1/3 bis 1/2 Graukäse, Rest Magerkäse, Bergkäse, Tilsiter)
- 250 g Knödelbrot
-
- **Klare Suppe**
 - Schnittlauch
 - Zwiebelringe



Zubereitung

- Käse reiben und vermischen
- Knödelbrot mit den Eiern vermischen und durchziehen lassen
- alle Zutaten miteinander zu einer mittelfesten Masse vermengen
- kurz durchziehen lassen, wird ein wenig fester
- mit befetteten Händen Laibchen formen
- auf bebröseltes Brett legen
- im Fett herausbacken
- in Suppe mit geröstetem Zwiebel servieren