



© Eggerwirt_St. Michael

Dauer: Mittel

Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Eggerwirt St. Michael

Zutaten

60 G Zwiebel

Petersilie

100 G Tilsiter Käse

100 G Quargel Käse

60 G Butter

160 ML Milch

180 G Knödelbrot

3 Eier

.....

Salz

.....

Pflanzenöl zum Backen

.....

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Petersilie hacken.
3. Käse klein schneiden oder reiben.
4. Butter erhitzen und darin die gehackten Zwiebeln rösten.
5. Mit Milch ablöschen, dass sie sich erwärmt.
6. Danach das Gemisch unter das Knödelbrot mengen.
7. Die Eier, Petersilie und Käse werden ebenfalls unter das Knödelbrot gemischt.
8. Masse mit Salz abschmecken und ca. 15 min rasten lassen.
9. Knödel formen und in Öl herausbacken.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen".

TIPP: Die Lungauer Kasknödel werden in einer Zwiebelsuppe serviert.