



Dauer: //\littel
Kategorie: Hauptspeisen Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Katharina Stiegler

Zutaten

5	Eier
1-2	Zwiebel
	Knoblauch
250 G	Topfen oder Sauerrahm
50 G	Mehl
50 G	Semmelbrösel
	gehackte Petersilie
	Pfeffer

	Butterschmalz
500 G Käse (1/3 bis 1/	'2 Graukäse, Rest Magerkäse, Bergkäse, Tilsiter)
250 G	Knödelbrot
Suppe, Schnitt	clauch und Zwiebelringe zum Anrichten

Zubereitung

- 1. Käse reiben und vermischen.
- 2. Knödelbrot mit den Eiern vermischen und durchziehen lassen.
- 3. Alle Zutaten miteinander zu einer mittelfesten Masse vermengen.
- **4.** Kurz durchziehen lassen, wird ein wenig fester.
- 5. Mit befetteten Händen Laibchen formen.
- **6.** Auf ein bebröseltes Brett legen.
- 7. Im Fett herausbacken.
- **8.** In Suppe mit geröstetem Zwiebel servieren.