Pinzgauer Kaspressknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Suppen Vorspeisen und Salate Vegetarisch

Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

500 G	Erdäpfel
300 G	Bierkäse
120 G	Mehl
50 G	Knödelbrot
60 ML	Wasser
	gehackte Petersilie
	Salz
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

1. Die am Vortag, mit der Schale gekochten Erdäpfel, schälen und grob reiben.
2. Den Käse in kleine Würferl schneiden.
3. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und würzen.
4. Kleine Knödel formen, flach pressen und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten langsam goldbraun braten.