Nah&Frisch



www.efko.at Professional

Kaspressknödel mit warmem Krautsalat

Hauptspeise Gebackenes Kartoffel Käse

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Semmelwürfel in Milch einweichen. Zwiebel und Käse kleinwürfelig schneiden. Schnitt- lauch und Petersilie waschen und klein hacken. Gehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten und anschließend unter die eingeweichten Semmelwürfel geben. Käsewürfel, Eier, Schnittlauch und Petersilie und das Mehl gut untermischen. Zum Schluss die Masse mit Salz würzen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Mengen vom Teig in die Pfanne setzen, etwas flach drücken und langsam goldbraun backen. Währenddessen den efko Krautsalat mit Kümmel in einem Topf langsam erwärmen.

Kaspressknödel und Krautsalat auf einem Teller anrichten und genießen.

Zutaten

- efko Krautsalat mit Kümmel im Glas 720ml
- 250 g Semmelwürfel
- 125 ml warme Milch
- 1 Zwiebel
- 250 g Käse
- (Bergkäse, Emmentaler, etc.)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- Butter
- 4 Eier
- 50 g Mehl
- Salz
- Öl zum Backen