



Dauer: Mittel

.....

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, Schnittlauch 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.