

Öztaler Kasknödel

Zutaten für 4 Personen:

25 dag Knödelbrot
1/8 l Milch
2-3 Eier
1 gehackte Zwiebel
4 dag Butter
20 dag würzigen Almkäse (am besten einen Gampe Kaas ☺)
2-3 EL Mehl
Salz, Petersilie

Und so wird's gemacht:

- Knödelbrot salzen, mit Eier-Milch-Gemisch übergießen, durchmischen und ziehen lassen
- Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Zwiebel darin anrösten und mit der Petersilie zum Brot geben
- Käse reiben und ebenfalls dazugeben. Die Masse mit Mehl binden und ca. 10 Minuten rasten lassen.
- Die Knödel mit nassen Händen formen, in Fett goldgelb backen und anschließend 10-15 Minuten im Wasser kochen

Wir wünschen „Gutes Gelingen“ und natürlich „Guten Appetit“.

