

Käseknödel mit Salbeibutter

Zutaten | 4 Portionen

30 g	Zwiebeln
20 g	Butter
150 g	altes Weißbrot
100 g	geriebener Schnittkäse, z.B würziger Bergkäse
100 ml	Milch
2	Eier
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Bund	Salbei
30 g	Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

- Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Butter in einer beschichteten Pfanne andünsten.
- Das Weißbrot in eine große Schüssel geben. Den geriebenen Käse und die gedünsteten Zwiebeln dazu geben.
- Milch und Eier verquirlen.
- Eiermilch, Mehl und die Gewürze zum Knödel-Brot geben und die Masse mit den Händen gut verkneten.
- Mit feuchten Händen aus dem Teig ca. 14 Knödel formen.
- In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren bis das Wasser nur noch siedet. Die Hälfte der Knödel darin garziehen lassen. Sobald die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm stellen. Anschließend mit den restlichen Knödeln genauso verfahren.
- Salbeiblätter abzupfen, waschen und trockentupfen.
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter kurz darin anrösten.
- Käseknödel auf Tellern anrichten und mit der Salbeibutter begießen.

Tipp:

Den Teig für die Knödel kann man auch gut im Voraus zubereiten und bis zur Verwendung in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren. Das Rezept eignet sich prima zur Verwertung von alten Brot- oder Käse-Resten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
237 kcal	12,8 g	19,6 g	11,1 g	202 mg