

Kaspressknödel auf Salat

2 Portionen, 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

150 g altbackene Brötchen (ca. 3 Stück)
150 g **ANDECHSER NATUR Bio-Milch 3,8% Fett**
1 kleine Zwiebel
1 TL **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter**
100 g **ANDECHSER NATUR Bio-Bergkäse**
2 Eier Größe S
Salz und Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
etwas Öl

Etwas Pflücksalat
Radieschen

So geht's

Zubereitung:

1. Die Brötchen in sehr kleine Würfel schneiden, mit der ANDECHSER NATUR Bio-Milch übergießen und 15 Minuten einweichen lassen.

2. Währenddessen die Zwiebel in Würfel schneiden und in der ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter glasig dünsten. Den ANDECHSER NATUR Bio-Bergkäse in kleine Würfel schneiden.

3. Die Zwiebeln, Bergkäse, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie zu der Brötchen-Milch-Masse geben und mit den Händen zu einem Teig kneten.

4. Aus dem Teig 10 Frikadellen formen und in reichlich Öl von beiden Seiten auf mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

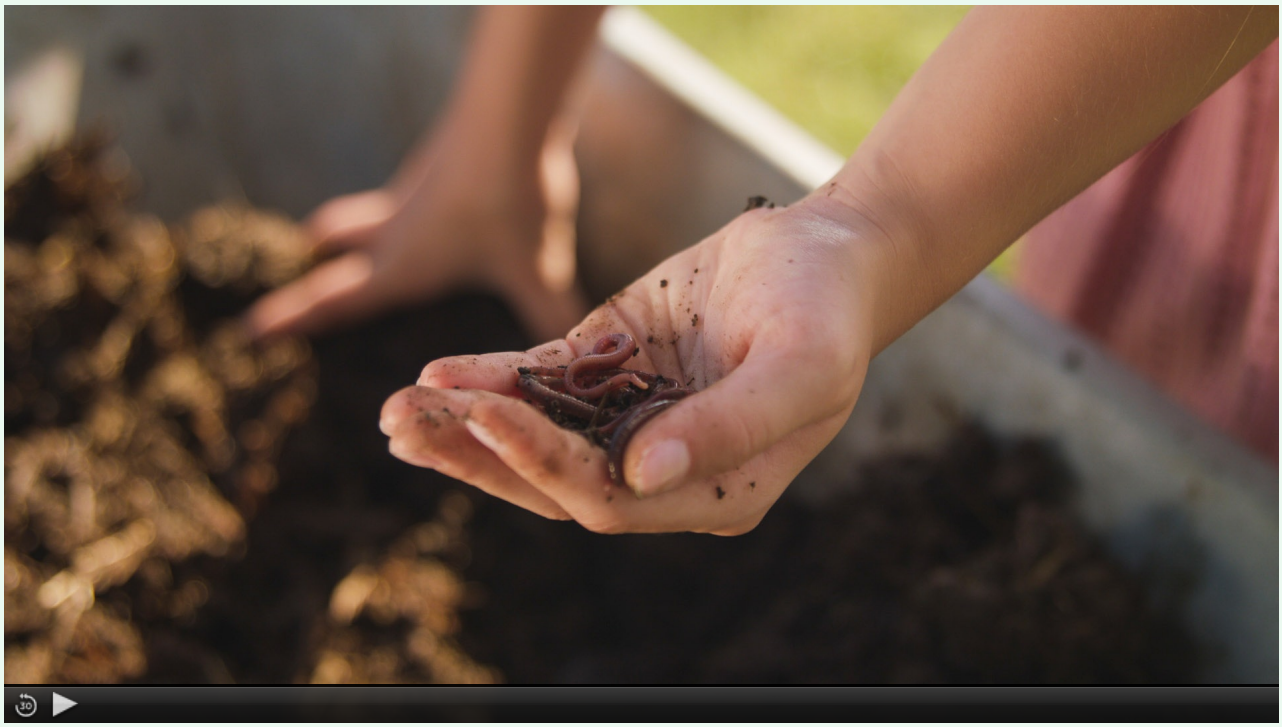
5. Die Kaspressknödel mit Pflücksalat und Radieschen servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

