



## 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 Pflücksalat Radieschen



etwas Öl

# So geht's

### **Zubereitung:**

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

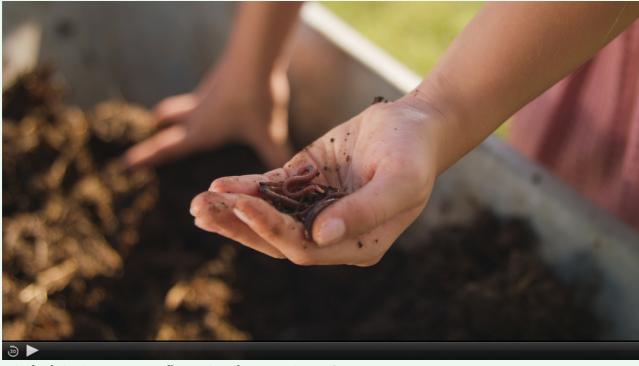
- 2. Währenddessen die Zwiebel in Würfel schneiden und in der ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter glasig dünsten. Den ANDECHSER NATUR Bio-Bergkäse in kleine Würfel schneiden.
- 3. Die Zwiebeln, Bergkäse, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie zu der Brötchen-Milch-Masse geben und mit den Händen zu einem Teig kneten.
- 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?

