Rezept

# Kaspressknödel in Gemüsebrühe

Ein Rezept von Kaspressknödel in Gemüsebrühe, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2** | Brötchen |
| **1/2** | Zwiebel |
| **1/2 Bund** | glatte Petersilie |
| **1** | Ei (Größe M) |
| | schwarzer Pfeffer |
| **1/2 EL** | Butterschmalz |
| | Salz |
| **1/2 Beet** | Kresse |
| **100-150 ml** | Milch |
| **1 TL** | neutrales Pflanzenöl |
| **100 g** | Bergkäse |
| | Salz |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **400 ml** | Gemüsebrühe (Instant oder selbst gekocht) |
| | schwarzer Pfeffer |
| | Küchenschere |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Für die Kaspressknödel die Brötchen klein würfeln. Bei frischen Brötchen 100 ml, bei trockenen bis zu 150 ml Milch lauwarm erhitzen und über die Brötchenwürfel gießen.

2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, diese im Öl ca. 5 Min. anschwitzen. Die Petersilie kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Den Bergkäse klein würfeln und zusammen mit Zwiebel, Petersilie und dem Ei zu den Brotwürfeln geben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Gemüsebrühe erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Aus dem Knödelteig 4 flache Bratlinge formen und diese auf beiden Seiten in je ca. 3 Min. goldbraun und knusprig braten. Je 2 Knödel in Suppenteller geben und mit der Brühe übergießen. Die Kresse mit der Schere vom Beet abschneiden und über die Portionen streuen. Heiß servieren.