



## Kaspressknödel

### Zutaten für 4 Personen

1 ½ Zwiebeln

3 EL Öl zum Anbraten

290 g Bergkäse

¼ Apfel

125 g Toast











70 ml Milch

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 EL Petersilie

### Zubereitung

-  Die Zwiebel klein schneiden und anbraten.
-  Den Käse in kleine Würfel schneiden.
-  Die Äpfel schälen und auch in kleine Würfel schneiden.
-  Das Toastbrot in kleine Stücke schneiden.
-  Die Milch in einem Kessel aufkochen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
-  Die Petersilie klein hacken.
-  Das Ei verquirlen.
-  Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
-  Etwas Fett in eine Pfanne geben und mit einem Esslöffel Teighäufchen in das heiße Fett setzten, plattdrücken und langsam goldbraun backen.
-  Mit Salat oder in einer Gemüsesuppe servieren.

**Viel Erfolg und viel Spaß!**  
**Euer OHA! - Team**