

# Bärlauch–Kaspressknödel



---

## REZEPT

---

### Zutaten für 4–5 Portionen:

250g Semmelwürfel  
125g Bergkäse  
100ml Milch  
80g Butter  
40g Bärlauch  
3 Eier  
1 Gelbe Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Öl zum Braten

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die klein geschnittene Zwiebel darin glasig anbraten. Bärlauch, Eier, Milch und Gewürze im Standmixer gut mixen. Bergkäse in kleine Stücke schneiden und in den Standmixer füllen und gemeinsam mit der Bärlauch–Ei–Milch–Mischung nochmal kräftig durchmixen. Die Semmelwürfel in eine große Schüssel füllen, mit der Bärlauch–Mischung übergießen, den Butter–Zwiebel–Mix aus der Pfanne ebenfalls zufügen und gut durchrühren, bis sich die Flüssigkeit gut verteilt hat. Den Knödelteig ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit feuchten Händen Knödel formen und flach drücken. Mit etwas Öl in einer Pfanne die Bärlauch–Kaspressknödel beidseitig anbraten und warm genießen.

### Tipp:

Die Bärlauch–Kaspressknödel eignen sich hervorragend als Suppeneinlage für klare Suppen. Auch als Hauptspeise eignen sich diese Knödel wunderbar, indem man sie warm zu einem gemischten Salat serviert.

### Extratipp:

Die Knödel lassen sich auch gut einfrieren (sowohl roh als auch gebraten) und können dann später frisch zubereitet werden.