

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kaspressknödel mit Joghurtdip

Zutaten

(4 Personen)

- 250 g Knödelbrot, auch Semmelwürfel genannt
- 150 ml warme Milch
- 2 Eier
- Eine Prise Salz
- 100 g Bergkäse, in kleine Würfel geschnitten
- ½ Zwiebel, feinkwürfelig geschnitten
- eine Prise Salz
- 2 EL Butterschmalz
- 250 g Joghurt
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Liebstöckel geschnitten
- 1 EL Schnittlauch geschnitten
- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Knödelbrot, warme Milch, Eier, Salz, Bergkäse und Zwiebel zu einer Knödelmasse vermengen. Aus der Masse kleine Knödel formen. Knödel in Butterschmalz beidseitig gold-braun rausbraten.

Joghurt mit einer Prise Salz, etwas Zitronensaft, Liebstöckel und Schnittlauch zu einer Sauce verrühren. Die Kaspressknödel mit der Sauce servieren und mit etwas Schnittlauch garnieren.

Quelle: ORF extra