

REZEPTTIPP AUS DER REGION




Serfaus · Fiss · Ladis
WE ARE FAMILY.®



Rezept für

4 Personen

Zubereitung (inkl. Backzeit)

45 Minuten

Zutaten

250 g Knödelbrot
250 g Käse
(100 Berg-, 100 Räß-, 50 Graukäse)
125 ml Milch
50 g Zwiebel
50 g Butter, 50 ml Öl
50 g Topfen
4 Eier
Petersilie, Schnittlauch
Salz, Pfeffer



**BEWUSST
TIROL GENIESSEN!**

Restaurantleiter
Walther Purtscher

REZEPTTIPP AUS DER REGION

KASPRESSKNÖDEL

Knödelbrot in eine Schüssel geben. Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Die Milch dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über das Knödelbrot geben und durchmischen.

Nun Berg- und Räßkäse reiben, den Graukäse in feine Würfel schneiden. Den Käse, Topfen und die Eier dazugeben und alles vermengen. 10 Minuten ziehen lassen.

Hände anfeuchten und Laibchen formen, gut zusammendrücken.

In einer heißen Pfanne in Öl anbraten. Anschließend bei 140 Grad im Backofen für 15 Minuten backen.

Mit Salat der Saison und Sauerrahmdip servieren.

GUTEN APPETIT!

