



# Tiroler Kaspresknödel

auf dem großen Ofenzauberer plus

## Das brauchst du dafür:

- 250 g Knödelbrot / gewürfeltes Weißbrot
- 2 ganze Eier
- 250 ml Vollmilch
- 100 g Graukäse
- 100 g Bergkäse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 – 2 EL Butter zum Anschwitzen
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie , fein gehackt
- Suppe oder Salat zum Servieren

## So wird´s gemacht:

- Die Zwiebeln und den Knoblauch klein schneiden und mit Butter in der Edelstahlpfanne glasig anschwitzen.
- In der Zwischenzeit den Käse würfeln oder reiben.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und 250 ml Milch hinzugießen. Die Milch sollte lauwarm werden .
- In der große Edelstahl-Rührschüssel die Semmelwürfel, Käse, Eier, Petersilie und das Zwiebel/Knoblauch/ Milch Gemisch miteinander vermischen und gut umrühren, gerne auch einfach mit den Händen
- Jetzt salzen und pfeffern ( ca. 1 gestrichene Esslöffel)
- Die Mischung dann **20 Minuten** stehen lassen . In dieser Zeit den Backofen auf 220°C Ober - /Unterhitze vorheizen und die Masse bevor sie zu Knödel geformt wir, nochmal durchkneten
- Den großen Ofenzauberer etwas fetten und dann kleine Knödel formen und diese dann auf den Stein platzieren und flachdrücken
- Butterflöckchen auf die Knödel verteilen und **für 20 – 25 bei 220°C Ober - /Unterhitze** goldbraun backen.
- Anschließend die Knödel auf das Auskühlgitter geben und etwas auskühlen lassen und als Suppe oder zu einem Salat servieren.