Hauptmahlzeit / Beilagen / Kinder /

# Kaspressknödel

Obwohl ich direkt am Meer aufgewachsen bin, habe ich mein Herz in den Bergen verloren. Ich liebe das Meer nach wie vor - klar wie könnte ich auch nicht?! Aber die Berge haben es mir wirklich angetan. Sie strahlen für mich nicht nur Kraft und Stärke aus, ich finde es einfach so toll, wie vielseitig sie sind und dass sie in jeder Jahreszeit "nutzbar" sind. Im Winter Ski fahren, im Frühling, Sommer, Herbst wandern. Schwimmen in Bergseen, Fahrrad-Touren und Picknick. Und dazu immer diese fantastische Aussicht. Es ist für mich jedes Mal wieder ein aufs neue eine Highlight.

Und natürlich ist für mich als Essens-Verrückte das Einkehren in Berg-Hütten das Größte. Ich bin jedes Mal wieder aufs Neue überrascht wie gut dieses Essen ist. Ich hatte vielleicht immer Glück, aber mich hat bisher nicht einmal ein Essen hoch in den Bergen enttäuscht. Das letzte Mal gab es bei mir Kaspressknödel auf dem Wallberg am Tegernsee. Ich bin ganz spontan an einem Sonntag für eine kleine Wanderung aufgebrochen. Einfach um den Kopf frei zubekommen und die Gedanken zu sortieren. Für mich die beste Medizin. Oben angekommen habe ich mir Kaspressknödel mit Salat bestellt und fühlte mich wie im Himmel. Um ein bisschen Berggefühl in Berlin zu haben und die momente Sehnsucht in die Berge zu stillen, habe ich nun wenigstens ein Rezept für Kaspressknödel zur Hand. Sie sind außen knusprig, innen zart und herrlich käsig. Und das beste? Sie sind super einfach und schnell in der Zubereitung und schmecken garantiert JEDEM! Das kann ich so selbstbewusst sagen, weil selbst mein mäkeliges Kind ein Fan von Kaspressknödel ist!

## Zutaten für ca. 12 Knödel

- 250 gr - Toastbrot
- 1 - Zwiebel
- 2 EL - Butter
- 150 ml - Milch
- 0.5 Bund - Petersilie, fein gehackt
- 200 gr - Bergkäse
- 3 - Eier
- 1 Prise - Muskat
- - Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel oder Auflaufform geben.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Die Butter in eine Pfanne geben, schmelzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Mit der Milch

ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend über das gewürfelte Toastbrot gießen und für etwa 10-15 Minuten ziehen lassen.

4. Den Käse reiben und zusammen mit den restlichen Zutaten zu dem Toastbrot geben. Alles gut miteinander vermengen.
5. Mit den Händen 12 gleichgroße Knödel formen und etwas plattdrücken.
6. Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter, Butterschmalz oder neutrales Öl hineingeben und die Knödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 5 Minuten goldbraun braten.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia