Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Knödel Grundrezept - Kasknödel

Brot
Kasknödel
Knödel
Für die Verwertung von altem Brot und Käseresten

Zutaten:

- 300 g altes Brot
- Schnittlauch
- etwas Zwiebel
- Butter
- 1 Ei
- 1/8 l Milch
- Salz
- 50 g Mehl
- 100 g Käse

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch und Zwiebel fein hacken. Zwiebel in Butter rösten, mit dem Brot in eine Schüssel geben. Das Ei mit der Milch gut verschlagen und über das Brot gießen. Salzen, Mehl und Schnittlauch zugeben und alles gut vermengen. Aus der Masse runde Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten lang kochen.

In die Knödel-Grundmasse werden zusätzlich 100 g verschiedene Käsereste, kleinwürfelig geschnitten, gemengt. Anstelle von Weißbrot kann man Schwarzbrot oder eine Mischung verwenden, anstelle von Schnittlauch Petersilie. Die restlichen Zutaten und die Zubereitung entsprechen dem Grundrezept.

**vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz.*