BioGourmet

Zutaten für 4 Stück
3-4 EL Gemüsebrühe klassisch von BioGourmet
300 g Erbsen
Ein Beet Kresse

Für die Knödel
150 g altbackene Brötchen
Eine Packung Mini Schüttelbrot von BioGourmet
320 ml Milch
1 große Zwiebel, gewürfelt
50 g Butter
1 Bund frische Petersilie
1/2 Bund frischer Schnittlauch
150 g Bergkäse
1 Ei
Salz, Pfeffern, Muskatnuss
Ein Schuss Bratöl High Oleic von BioGourmet

Tiroler Kaspressknödel

Beim strahlenden Winterwetter möchten wir uns ab und zu auf schneebedeckte Gipfel träumen. Mit diesem Rezept für herzhafte Kaspressknödel kommt auf jeden Fall Hütten-Feeling auf! Tipp: die Tiroler Spezialität wird noch herzhafter, wenn der Knödelteig mit würzigem Schüttelbrot aus der Naturbackstube Profanter zubereitet wird.

Zubereitung

Die Brötchen würfeln und zusammen mit dem Mini Schüttelbrot in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und darüber gießen. Abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel in 20 g Butter glasig dünsten. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Den Käse grob reiben. Zusammen mit dem Ei zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vermengen.
Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. Restliche Butter und etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin goldbraun braten. Die Gemüsebrühe in 2 L Wasser aufkochen. Erbsen zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Suppe abschmecken und mit den Knödeln in tiefen Tellern anrichten. Mit Kresse bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte