

Pressknödel mit Joghurtsauce



Zutaten

Für die Knödel:

100 ml Milch
200 g würfelig geschnittenes Weißbrot
2 Eier
1 EL Mehl
100 g würfelig geschnittener Käse
Schnittlauch und Petersilie
50g Zwiebel
Salz
etwas Butter zum Anbraten

Für die Sauce

125g Naturjoghurt
100ml Sahne
50g Parmesan
Schnittlauch
Butter

Zubereitung

Den würfelig geschnittenen Käse und das Mehl, Milch, Eier und Salz, Zwiebel und Petersilie unter das Knödelbrot untermischen und mit den Händen durchkneten. Mit nassen Händen Knödel formen und dann flachdrücken. Die Pressknödel in heißer Butter auf beiden Seiten braun anbraten. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die gebratenen Knödel einlegen. Die Knödel nach 8 bis 10 Minuten mit der Schaumkelle herausheben. Für die Sauce das Joghurt, die Sahne, den Parmesan, den Butter und den Schnittlauch in einer Pfanne erhitzen und über die fertigen Knödel gießen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno