Original bayerische Kaspressknödel



Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **Semmeln einweichen:** Die geschnittenen Semmeln in eine große Schüssel geben. Die lauwarme Milch gleichmäßig darüber gießen und die Brotwürfel leicht andrücken. Das Ganze etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit die Semmeln die Flüssigkeit vollständig aufsaugen und weich werden.
2. **Masse vermengen:** Die Zwiebeln, die Eier, die frischen Kräuter (Petersilie und Schnittlauch) sowie den geriebenen Emmentaler zu den eingeweichten Semmeln geben. Alles großzügig mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch einer Prise Muskatnuss würzen.
3. Die Masse mit den Händen oder einem Kochlöffel gut durchkneten, bis ein kompakter, formbarer Teig entsteht.
4. **Pflanzerl formen:** Hände mit etwas kaltem Wasser befeuchten. Aus der Masse gleich große, handtellergroße und leicht flach gedrückte Bratlinge (Pflanzerl) formen.
5. **Ausbraten:** Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Pflanzerl von beiden Seiten für etwa 4 bis 6 Minuten anbraten, bis sie eine schöne, goldbraune und knusprige Kruste haben und der Käse im Inneren schmilzt.

Zutaten





- 10 geschnittene Semmeln
- ca. 300 ml Lauwarme Milch
- 2 Mittelgroße Zwiebeln, fein würfelt
- 1 Bund Frische Petersilie
- 1 Bund Frischer Schnittlauch
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g GOLDSTEIG Emmentaler gerieben
- 1 TL Salz & frischer schwarzer Pfeffe
- Etwas GOLDSTEIG Markenbutter