

## GRÜNE KRÄUTERKNÖDEL *mit Bauernbutter und Bergkäse*

### **Zubereitung Knödelmasse**

1. Zwiebeln in der Butter goldgelb dünsten.
2. Die grünen Kräuter mit den Eiern im Mixer pürieren.
3. Das Knödelbrot zusammen mit dem Mehl in eine Schüssel geben und locker durchmischen.
4. Die pürierten Kräuter, Milch, Frischkäse, Salz, Pfeffer und Muskat begeben und flott und kräftig durchmischen.

### **Zubereitung Knödel**

5. Den Knödelteig zugedeckt 15-20 Minuten rasten lassen. Und in Folge die Knödel abrollen.
6. Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Knödel 15-20 Minuten (je nach Größe) kochen lassen.
7. Die Knödel am Teller anrichten. Mit gehobeltem Bergkäse bestreuen und mit zerlassener, heißer Butter servieren.

### **GASSENWIRT-TIPP**

Die frischen, gezupften Kräuter können auch noch sehr gerne auf das angerichtete Gericht gestreut werden.

Bei den Kräutern kann man eine Mischung, sich sehr gerne aber auch auf eine Kräutersorte wie z.B. Petersilie oder Basilikum begrenzen.

