



## UNSERE GASSENWIRT PRESSKNÖDEL *mit Puschtra Weißkrautsalat*

### Zubereitung

1. Das Weißbrot in kleine Würfel zu Knödelbrot schneiden und in eine Schüssel geben.
2. 50 g Graukäse mit der Universalreibe reiben oder in feine Würfel schneiden. Zum Knödelbrot geben.
3. Milch erwärmen, 30 g in Würfel geschnittenen Graukäse darin schmelzen lassen und über das Knödelbrot gießen.
4. Aufgeschlagenen Eier, Schnittlauch, Mehl, Salz und Pfeffer zum Knödelbrot geben.
5. Die Masse locker durchmischen und kurz durchkneten. In Folge zugedeckt 15 Minuten ruhenlassen.
6. Aus der Masse kleine runde Knödel formen und diese mit der Hand flachdrücken.
7. Pressknödel mit Butter in einer Pfanne beidseitig braun braten.
8. In Zwischenzeit in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz und etwas Graukäse würzen.
9. Die gebratenen Pressknödel darin 6-8 Minuten kochen.

### Anrichteform

Pressknödel auf dem Puschtra Weißkrautsalat anrichten, mit zerlassener Butter beträufeln. Mit etwas geriebenen Graukäse oder Parmesan servieren.

### GASSENWIRT-TIPP

Die Pressknödel schmecken auch wunderbar ausschließlich mit zerlassener Butter und etwas geriebenen Graukäse.

