



## Käse-Kräuterknödel

Einfach köstlich!

### Anleitung

Zu Beginn die Zwiebel und Petersilie fein hacken und den Käse in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss daran die Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten, die Eier mit Milch und Salz verschlagen und über die Semmelwürfel gießen. Nun Käsewürfel, Mehl und Petersilie zugeben, alles gut vermengen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Zuletzt kleine Knödel formen und im kochenden Salzwasser ca. zehn Minuten ziehen lassen.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing

### Benötigte Zutaten

240 g	Gouda
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
	Semmelwürfel von 6 Semmeln (etwa 350g)
60 g	Butterschmalz
140 ml	Milch
60 g	Mehl
2	Eier
1 Prise	Salz