



Kaspressknödelsuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Semmeln, alt	Semmeln fein würfeln und in eine große Schüssel geben. Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Mit der Milch aufgießen, würzen und die lauwarne Masse über die Semmeln geben. Eier, gehackte Petersilie und fein geschnittenen Käse zugeben, gut durchmischen und etwas stehen lassen. Aus der Masse flache Laibchen formen, in den Semmelbröseln wenden und in der Butter goldbraun braten. Mit kräftiger Rinderbrühe servieren.
1	Zwiebel	
20 g	Butter	
1/8 l	Milch	
	Salz, Muskat	
2	Eier	
150 g	Graukäse	
150 g	Bergkäse	
1/2 Bund	Petersilie	
etwas	Semmelbrösel	
etwas	Butter	

Tipp für den Frühling: Fein gehackte Bärlauchblätter als Suppenkräuter verwenden!