

# Brezen-Knödel

## Für zwei Personen

3 altbackene Laugenbrezen	1 weiße Zwiebel	2 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernmehl	150 g Appenzeller	50 ml Milch
1 Ei (M)	100 g Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen.

Kürbiskerne dazugeben, kurz mitrösten, bis die Kerne anfangen zu knacken und mit Milch ablöschen.

Die Laugenbrezel vom Salz entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Milchgemisch übergießen und vermengen. Käse in Würfel schneiden und dazugeben. Ei dazugeben und mit Kürbiskernmehl bestreuen, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zu Knödeln formen und im Dampfgartopf auf dem Herd über kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. (Darauf achten, dass die Löcher des Gareinsatzes nicht zu groß sind, so dass die Masse nicht durchtropft). Wenn die Knödel gar sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit aufschäumender Butter knusprig braten.

Maria Spallek am 12. November 2018