



ZILLERTALER Pressknödelsuppe



 40 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

500 g Erdäpfel, 150 g Mehl, 150 g **SPEISETOPFEN**, 1 Ei, Salz,
1 Zwiebel, 300 g **GRAUKÄSE**, je nach Geschmack ein wenig **ZIEGER**,
Butterschmalz zum Herausbraten, 1 Liter Rindssuppe,
Schnittlauch zum Garnieren

So machst Du's:

Die Erdäpfel schälen, kochen, auskühlen lassen und pressen. Dann den Graukäse & den Zieger zerbröseln und gemeinsam mit Mehl, Topfen und Ei zu einem Teig verkneten. Nun kleine Knödel formen und zu flachen Laibchen pressen. In Butterschmalz beidseitig goldbraun herausbacken und in der heißen Suppe, mit Schnittlauch bestreut, servieren.

Genuss-Tipp:

Die Pressknödel kannst Du auch hervorragend zu einem bunten Salat essen – kalt oder warm. Und als Highlight noch einen cremigen Sauerrahm-Dip dazu! Falls es mal schnell gehen muss, kannst Du natürlich auch unsere selbstgemachten Pressknödel im Onlineshop bestellen.

