Onze winkel Eext

### ****Kaspressknödel****

4 personen

**Ingrediënten:**

* 400 g bergkaas
* 400 g broodblokjes / paneermeel
* 1 grote, gele ui
* 2 el boter
* 250 ml melk
* 4 eieren
* 1 snufje geraspte nootmuskaat
* zout
* zwarte peper
* 150 g geklaarde boter om af te bakken

**Bereiden:**

1. Bergkaas in blokjes snijden en samen met het paneermeel in een grote kom doen.
2. Pel de ui en snij in fijne blokjes.
3. Smelt de boter in een pan en fruit de uienblokjes tot ze glazig zijn. Laat een beetje afkoelen en voeg toe aan het paneermeel.
4. Meng de melk met de eieren, nootmuskaat, een flinke snuf zout en peper en giet over het paneermeel.
5. Meng alles goed met je handen en breng opnieuw op smaak met zout en peper. Laat het 10 minuten trekken. Vorm met licht bevochtigde handen 12 kleine dumplings en druk ze plat.
6. Verhit de geklaarde boter in een brede pan en bak de dumplings aan beide kanten goudbruin. Niet alleen lekker in rundvleessoep, maar ook op een groene salade.