

## **Pinzgauer Kaspressknödel**

### *Kaasknoedels uit Pinzgau*

200 gr. oud droog witbrood, in blokjes

1 kleine ui

zout en peper

bladpeterselie

200 gr. pittige bergkaas, geraspt

1 dl. water

2 eieren

roomboter voor het bakken

runderbouillon of een groene salade voor het opdienen

Snij de ui zeer fijn. Fruit ze in wat boter goudgeel. Laat het wat afkoelen en meng het dan door het brood.

Meng de (geraspte) kaas samen met wat zout, royaal peper en de gehakte peterselie onder het brood. Klop de eieren los met het water. Giet het over het brood-kaasmengsel, schep het even om en laat het dan een kwartiertje zo staan.

Druk het brood-kaasmengsel samen tot een deegbal. Verdeel het in acht stukken, vorm daar balletjes van, druk ze (een beetje) plat en bak ze in schuimende boter goudgeel aan beide kanten.

Dien de warme Kaspressknödel op in een hete runder- of groentebouillon, of samen met een frisse groene salade.