

# Kaspess-Knödelsuppe



## Zutaten:

150g Weissbrot

1 Zwiebel

20g Butter

0.5dl Milch

Salz und Pfeffer

Petersilie und Schnittlauch

je ein halbe Handvoll

80g Gruyère

2Eier

1EL Butter

6dl Bouillon

## Zubereitung:

Brot in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken. Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Zwiebel beigeben und bei kleiner Hitze glasig dünsten. Milch dazu giessen, mit Salz und Pfeffer gut würzen. Warm über die Toastbrotwürfel giessen und mischen.

Kräuter fein hacken und 1/4 der Kräuter für die Suppe beiseitestellen. Kräuter mit Käse, Paniermehl und Ei zur Brotmasse geben und etwas mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pro Person einen grossen Knödel formen und flach drücken (pressen). Bratpfannen mit wenig Butter erhitzen und Knödel darin goldbraun braten

Inzwischen Bouillon aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödel mit Suppe übergiessen. Mit restlichen Kräutern servieren.