
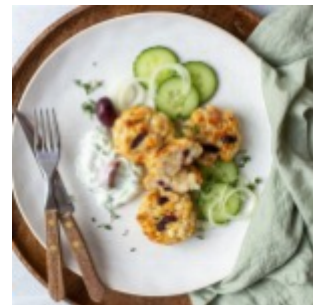


The logo for LAND-LEBEN, featuring a stylized landscape with a house and trees inside a green square frame.A yellow and green package of 'Kaspessknödel' (semolina dumplings) with the text 'natürlich aufgetischt!' (naturally served!).

# Griechische Kaspessknödel mit Tsatsiki

A top-down view of a white plate with two golden-brown Kaspessknödel, sliced cucumbers, onions, and olives. A small bowl of Tsatsiki sauce with cucumber is on the side, along with a bowl of olives.

Kindern schmeckt es besonders gut, wenn sie beim Kochen mithelfen dürfen. Die knusprigen Kaspessknödel mit Feta Käse und Oliven, lassen sich kinderleicht zubereiten.



## Rezept

4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

sehr einfach

### Kaspessknödel:

- 300g **LAND-LEBEN** Semmelwürfel

- 2 Eier
- 250ml Milch
- 2 EL Mehl
- 150g Feta Käse
- 10 Oliven
- 1 Zwiebel
- ½ TL Salz
- ½ TL abgerebelter Thymian
- 2 EL neutrales Öl

## **Tsatsiki**

- 200g Griechischer Joghurt
- 1 Salatgurke
- 1 TL Salz
- 1-2 Knoblauchzehen

## **Zubereitung:**

Für die Kaspressknödel die **LAND-LEBEN Semmelwürfel** in eine große Schüssel geben. Eier, Salz und Thymian zugeben und vermischen.

Nun die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl glasig schwitzen. Mit Milch ablöschen, über die Semmelwürfel gießen und für ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke grob raspeln, salzen und beiseite stellen.

Das Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Oliven und Feta Käse in kleine Stücke schneiden und zur Knödelmasse geben. Mit den Händen kleine Laibchen formen und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.

Die Kaspressknödel für 10-12 Minuten knusprig backen.

Währenddessen die Gurke mit den Händen ausdrücken, eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und mit Joghurt verrühren.

**TIPP:** Wer keine Oliven mag kann sie ganz einfach durch Paprikastücke ersetzen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)