

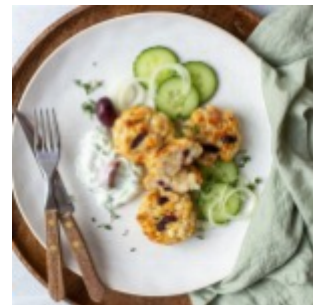


LAND-LEBEN

natürlich
aufgetischt!

Griechische Kaspresknödel mit Tsatsiki

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



Rezept

4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

sehr einfach

Kaspresknödel:

- 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