Zutaten ergeben 5 kleinere Kaspressknödel:

- 2 EL Tafelöl
- 20 g Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Knödelbrot
 - 40 ml Milch
 - 1 St. Eier, M
 - 50 g Graukäse, mager gerieben
 - 50 g Räskäse (Vorarlberg) gerieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat frisch gerieben

1 EL Petersilie, gehackt eventuell Mehl zum Stauben

Etwas Tafelöl zum Anbraten der Pressknödel

Herstellung:

- 1. Zwiebel in Tafelöl gold-gelb anrösten mit Milch aufgießen vom Herd nehmen und mit dem Knödelbrot vorsichtig vermengen.
- Die weiteren Zutaten wie: Ei, Käse, gehackte Petersilie unter die Knödelmasse heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abwürzen.
- 3. Masse kurz andrücken und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 4. Knödel ca. 50 g schwer formen flach-pressen.
- 5. In wenig Tafelöl auf beiden Seiten kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C ca. 8 Minuten garen.
 - a. Als Suppeneinlage.
 - b. aber auch als warme Vorspeise mit warmen Speckkrautsalat servieren.
- Als Kasknödel (nicht gebraten) nach dem Formen der Knödel - diese in Salzwasser ca. 5-7 Minuten ziehen lassen.
 - a. Als Suppeneinlage,
 - b. aber auch mit Parmesan und brauner Butter als warme Vorspeise.

