

Kartoffelknödel

Für 6 Knödel

Eignet sich als Beilage zu Bratengerichten.

Zutaten:

300 g mehliges Kartoffeln

50 g Kartoffelmehl

1 (Bio)Ei

1/2 TL (Meer)Salz

Varitionen: Speckwürfel oder geröstete Brotwürfel

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln durch ein Sieb pressen. Die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Dann Knödel formen und in ziehendem (nicht kochendem!), gesalzenem Wasser 4 Minuten garen lassen. Mit Schöpfkelle herausnehmen.

Als Dekoration können kurz in Butter geröstete Semmelbrösel auf die Knödel gestreut werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit!