



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Klassische Kartoffelklöße - einfach schnell lecker



Einkaufsliste

Kartoffeln, mehlig kochend, 4 große

Eier, 2

Kartoffelmehl, 50 g

Milch, 100 ml

Zwiebel, 1

Muskat





Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Kartoffeln ca. 30 min. kochen,
- abgießen, abschrecken und Schale entfernen,
- 2 x durch eine Kartoffelpresse drücken,
- Zwiebeln klein schneiden,
- in heißem Wasser kurz blanchieren

Zubereitung:

- Kartoffelschnee mit Eiern, Milch, Zwiebeln und Kartoffelmehl gut durchkneten,
- mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken,
- zu kleinen Knödeln formen,
- Salzwasser aufkochen, Temperatur reduzieren,
- die Knödel darin ca. 10 min. ziehen lassen,
- mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen,
- in flache Gläser geben,
- mit kleinen Löffeln oder Bambusspießen warm servieren

Tipps:

- Die Konsistenz des Kartoffelteigs sollte so fest sein, dass ihr mit feuchten Händen problemlos kleine Knödel formen könnt.
- Der (fast) neutrale Geschmack (analog Kartoffelbrei) harmoniert mit vielen Produkten wie z.B. Fisch- oder Krustentiersaucen, mit verschiedenen Pestos (siehe Rezepte), aber auch mit kalten mediterranen Tomatenfilets, Dips und Cremes.

Einfach lecker! Knödel einmal anders!

Dazu passt:

- ein kräftiger Grauburgunder aus Rheinhessen