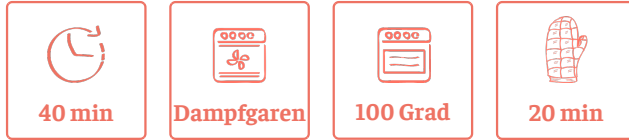


ERDBEERKNÖDEL MIT KARTOFFELTEIG



★★★★★ 5 bei 6 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Kartoffel pressen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Anschließend den Teig ca. 30 Minuten kühl rasten lassen.
- 2 Den Teig zu einer Rolle formen und mit einem Teigabstecher (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-teig-abstecher/>) ca. 14 Stücke abstechen, diese etwas flach drücken und die Erdbeere in die Mitte legen. Danach zu einem Knödel formen.
- 3 Die Knödel im Dampfgarer oder im kochenden Wasser ca. 20 min dämpfen/ziehen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten.
- 5 Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und dann serviert.



Mit frischem Erdbeerpüree schmeckt das sommerliche Mittagessen noch besser!



Zutaten

FÜR 14 KNÖDEL

TEIG

- 800 g Kartoffel, gekocht
- 2 Eier
- 250 g Weizenmehl 700
- etwas Salz

ZUM FÜLLEN

- 14 Stk. Erdbeeren

ZUM WÄLZEN

- 70 g Semmelbrösel
- 50 g Butter