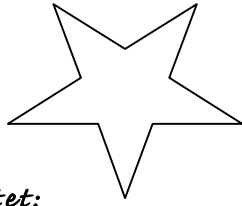


## Hausgemachte Kartoffelknödel



Wir haben bereits für Sie vorbereitet:

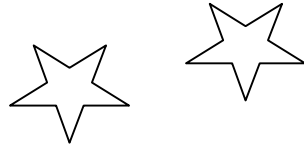
Ca 1kg Kartoffeln waschen und mit Schale als Pellkartoffeln kochen. Noch heiß schälen und durch eine Presse drücken. Die Masse gut auskühlen lassen, gehackte Petersilie und Zwiebelwürfel hinzugeben.

Jetzt nur noch:

Zum Packungsinhalt

2 Eier

etwas Salz, Pfeffer u. Muskat  
nach und nach ca 150g Mehl



geben und mit der Hand zu einer Masse vermengen, bis der Teig nicht mehr allzu klebrig ist.

12-14 Knödel formen, in kochendes Wasser geben. Den Topf solange zudecken bis das Wasser wieder zu kochen beginnt. Dann die Klöße im Topf halboffen ca 25 min gar ziehen lassen.

Tipp: übrige Knödel halbieren und in der Pfanne  
knusprig anbraten!!