



Kartoffel-Lauch-Knödel

für 4 Personen

1 Stange Lauch (mittlere Größe) halbbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden.

2 Scheiben Toast entrinden, klein würfeln und in wenig Fett goldbraun braten.

400 g mehligc Kartoffeln waschen und 40 min kochen. Heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Weitere

400 g mehligc Kartoffeln waschen, schälen, reiben und mit einem Tuch auspressen.

1 Ei

100 g Mehl

Salz

Die geriebenen Kartoffeln und die durchgepressten Kartoffeln sowie die Lauchstreifen mit und zu einem festen Teig verarbeiten. Dann mit abschmecken.

Mit feuchten Händen gleichmäßig große Knödel formen, diese in der Mitte mit den gerösteten Weißbrotwürfeln füllen.

Salzwasser

Kartoffelstärke

zum Kochen bringen, dieses mit in kaltem Wasser angerührt leicht binden und darin die Knödel 20 min gar ziehen lassen.

