



Kartoffel-Lauch-Knödel

für 4 Personen

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

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

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

400 g mehlig 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.

