



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



## Kartoffelknödel Halb & Halb

### Zutaten:

750 g Kartoffeln (*überwiegend fest kochend*)

500 g Kartoffeln (*überwiegend fest kochend*)

2 Eier (*Handelsklasse M-L*)

65 g Mehl (*Typ 405*)



### Vorbereitungen:

Am Tag vor der Zubereitung die 750 g Kartoffel waschen und in einem geeigneten Topf ca. 30 Minuten kochen. Danach abschütten und sofort Pellen und mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel zum Auskühlen geben.

### Zubereitung:

Die 500 g Kartoffeln waschen und schälen, danach mit einer Kartoffelreibe auf ein geeignetes Tuch reiben und fest auspressen damit das Wasser entweichen kann. Die am Vortag gekochten Kartoffel zusammen mit den ausgepressten in eine große Schüssel geben, das Mehl, die Eier und je nach Geschmack Salz dazu geben und alles von Hand zu einem festen Teig verkneten.

Einen geeigneten Topf mit Wasser auf den Herd stellen und zu kochen bringen, Salz hinzufügen und Hitze etwas reduzieren, dann aus der Knödelmasse mit einer Kelle oder großen Löffel ca. 90 g große Portionen entnehmen (*geht auch größer*) und zu einem Ball formen, sachte ins nicht mehr kochende Wasser legen. So weiter verfahren bis der Teig aufgebraucht ist, das ganze ca. 20 Minuten bei gleicher Hitze garen lassen bis die Knödel von alleine nach oben kommen!

