

Rezept

Kartoffelklöße mit Suppengrün

Ein Rezept von Kartoffelklöße mit Suppengrün, am 27.04.2024

Zutaten

1,2 kg Kartoffelknödelteig »halb und halb« (Kühlregal)	2 Bund Suppengrün
	Salz
1 Brötchen vom Vortag	1 TL Butter
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Kartoffelteig zerpfücken. Das Suppengrün waschen, putzen und in winzige Würfel schneiden (die Petersilie anderweitig verwenden). Suppengrün in kochendem Salzwasser 1-2 Min. garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Das Brötchen klein würfeln und in der Butter knusprig anbraten. In einem großen, breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Den Knödelteig mit dem Suppengrün verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit angefeuchteten Händen 12 gleich große Klöße formen und in die Mitte je 2-3 Brotwürfel drücken.
4. Die Klöße in das kochende Salzwasser legen und bei schwacher Hitze 20 Min. ziehen lassen.