

Rezept

Vegane Kartoffelknödel

Ein Rezept von Vegane Kartoffelknödel, am 19.04.2024

Zutaten

700 g mehligkochende Kartoffeln	75 g Kartoffelstärke (ersatzweise Weizen- oder Maisstärke)
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
1 Stängel Petersilie zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, mit Schale in 20-25 Min. in Wasser gar kochen und am besten noch warm pellen.

2. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der Kartoffelstärke verkneten und mit Salz und Muskat würzen. Den Kartoffelteig mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Kurz vor dem Essen mit feuchten Händen golfballgroße Klöße formen und in leicht siedendem Salzwasser in 15-20 Min. bei kleinster Hitze gar ziehen lassen. Das Wasser darf dabei nicht kochen. Die Klöße sind gar, sobald sie oben schwimmen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen hacken und die Klöße damit bestreuen.