Kartoffelknödel

Die leckeren Kartoffelknödel in der laktosefreien Variante gelingen mit diesem einfachen Rezept. Der Teig lässt sich ohne Weiteres bereits am Vortag zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

250 g	Kartoffeln (mehlig)
15 g	Margarine
1 Prise	Salz
50 g	Mehl (griffig Type 480)
1 EL	Grieß

Zubereitung

1. **Kartoffelknödel** sind lactosefrei und fructosearm und ganz leicht zuzubereiten: Kartoffeln kochen, dann schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

2. Margarine dazugeben und schmelzen lassen. Salzen und mit Mehl und Grieß zu einem homogenen Teig vermischen.

3. Den Teig zu einer Rolle formen, in gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einem Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin ca. 10 Minuten kochen.

Tipp

Kartoffelknödel sind die ideale Beilage zu Fleisch- und Gemüsegerichten.