Kartoffelkrapfen mit Joghurtdip

Mit dem Rezept für Kartoffelkrapfen mit Joghurtdip lässt sich ein leckeres Gericht zaubern, das besonders mit frischen Kartoffeln einfach traumhaft schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für die Kartoffelkrapfen

300 g	Kartoffeln (mehlig)
6 Stk.	getrocknete Tomaten (in Öl)
150 g	Bergkäse (würzig)
1 Prise	Salz
80 ml	Milch
20 g	Germ (frisch)
200 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
1 TL	Zucker
500 g	Butterschmalz

	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für den Dip

1 Bund	Schnittlauch
300 g	Joghurt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kartoffelkrapfen mit Joghurtdip** als erstes Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln mit Schale hineingeben und für etwa zwanzig Minuten gar kochen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Tomaten aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. Danach fein würfeln und den Käse reiben. Jetzt Milch mit dem Zucker in einen Topf geben und erwärmen, nach und nach die Germ hineinbröckeln und verrühren.

3. Nun Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen und die Milchmischung hineinfließen lassen. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für etwa fünfzehn Minuten gehen lassen.

4. Währenddessen die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und schälen. Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken und vollständig abkühlen lassen.

5. Als Nächstes ein Ei trennen, das Eigelb zusammen mit einem ganzen Ei und Salz zu der Kartoffelmasse geben und mit einem Handrührgerät mit Knethacken zu einem glatten Teig kneten. Die Mehlmischung und die Tomaten zugeben, nochmals durchkneten. Den Teig zudecken und für etwa eine Stunde gehen lassen.

6. Dazwischen den Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und in feine Röllchen schneiden. Joghurt in eine Schüssel geben, Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

7. Dann Fett in eine Pfanne geben und erhitzen, einen Teelöffel zuerst in das heiße Fett tauchen und danach Nockerln aus dem Teig formen. Die Nockerln in das heiße Fett geben und für etwa drei bis vier Minuten braten lassen. Die Arbeitsplatte mit Küchenpapier auslegen, die Nockerln herausnehmen, auf das Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

8. So verfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist. Gleich zusammen mit dem Dip servieren.

Tipp

Die Kartoffelkrapfen mit Joghurtdip schmecken zusammen mit einem frischen Salat einfach herrlich. Die Kartoffeln lassen sich auch durch Kürbis ersetzen, eine leckere Variante, die Kürbisfans sicher lieben!