Kartoffelteig-Zwetschkenknödel

Hat man noch Kartoffeln vom Vortag übrig, bietet sich dieses Rezept an. Die Kartoffelteig-Zwetschkenknödel sind schnell und einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Kartoffelteig

800 g	Kartoffeln (gekochte)
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

1 kg	Zwetschken
Nach Belieben	Würfelzucker
50 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
1 Prise	Zucker
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für die Kartoffelteig-Zwetschkenknödel die gekochten Kartoffeln schälen und reiben (frisch gekochte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken). Zu einem glatten Teig verkneten.

2. Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Kartoffelteig darauf dünn ausrollen, dann in ca.

7x7 cm große Stücke schneiden. Zwetschken waschen und entsteinen. In jede Zwetschke ein Stück Würfelzucker stecken und auf ein Teigstück setzen.

3. Den Teig um die Zucker-Zwetschken wickeln und zu einem runden Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Knödel darin 5-8 Minuten kochen lassen. Herausheben und abtropfen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Butter zerlassen und die Semmelbrösel darin goldbraun anrösten. Knödel in den Semmelbröseln wälzen. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zu den Kartoffelteig-Zwetschkenknödel eine Vanillesauce servieren.