Schnelle Kartoffelknödel

Einfache Kartoffelknödel gehören zu den beliebtesten Beilagen der Österreicher. Das Rezept dafür ist kinderleicht und schnell zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (gekocht)
70 g	Kartoffelmehl
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die schnellen Kartoffelknödel die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen und fein stampfen.

2. Mit Kartoffelmehl und Ei vermischen und den Teig zu tennisballgroßen Knödel formen. Diese in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Herausnehmen und heiß servieren.

Tipp

Für eine gefüllte Variante der Kartoffelknödel etwas Toastbrot rösten und in kleine Würfel schneiden. Jeden Knödel mit etwa 3-5 Brotwürfel füllen und dann kochen.