



Kartoffel-Bärlauch-Knöpfe

Zutaten für die Knöpfe

ausreichend für ca. 4-5 Personen

- 400 g gekochte Kartoffeln
- 400 g Mehl
- 2 EBl [Bärlauchpaste](#)
- 4 Eier
- etwas Mineralwasser
- Salz

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einem Teig schlagen bis er Blasen schlägt.

Einen Topf mit Wasser und Salz aufkochen, die Hitze zurück drehen und den Kartoffel-Bärlauchteig durch eine Knöpflereibe ins Wasser geben. Einmal die Knöpfe kurz aufkochen lassen, herausnehmen und in ein Sieb geben. Das Wasser etwas abtropfen lassen und die Knöpfe zum Schluss in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.