

# SPECKKNÖDELSUPPE



## Zutaten für die Kartoffelknödel:

ergibt ca. 30 kleine Speckknödelchen

- 300 g Kartoffeln
- 150 g Mehl
- 50 g Bergkäse
- 1 Ei
- 50 g Speck
- Salz, Muskat

## Zutaten für die Suppe:

- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Karotten, geschält und kleingeschnitten
- 100 g Bohnen

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln auskühlen lassen. Anschließend alle schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Mehl, den Bergkäse, Ei und Speck unter die Kartoffelmasse geben und alles gut durchkneten. Mit Salz und Muskatnus würzen. Einen Topf mit heißem Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Speckknödel aus der Kartoffelmasse formen und in das Salzwasser geben. Das Wasser dar nicht mehr sprudelnd kochen!! Die Knödelchen gehen unter und steigen langsam auf. Wenn Sie oben sind noch kurz ziehen lassen und dann herausnehmen.

Für die Suppe die Gemüsebrühe aufkochen, die Karotten und Bohnen hineingeben, kurz durchziehen lassen und zum Schluss die Knödel hinein, alles nochmal abschmecken und fertig ist eine heiße Wintersuppe.

Das Rezept für eine selbstgemachte Gemüsebrühe findest du ebenfalls auf meinem Blog in der Kategorie *Selbstgemacht*.

Scanne den QR Code auf dein Handy und du hast die Einkaufsliste für dieses Rezept beim nächsten Einkauf schon dabei.

