

Kartoffel-Bärlauch-Knöpfele



Zutaten für die Kartoffel-Bärlauch-Knöpfele:

- 400 g gekochte Kartoffeln
- 400 g Mehl
- 2 Eßl 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 Knöpfereibe* ins Wasser geben. Einmal die Knöpfele kurz aufkochen lassen, herausnehmen und in ein Sieb geben. Das Wasser etwas abtropfen lassen und die Knöpfele zum Schluss in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.