

Zwetschkenknödel



Zutaten für 4 Personen

- 500 g mehligte Kartoffeln
- ca. 200 g Dinkelmehl
- ca. 15 Zwetschken (frisch oder tiefgefroren)
- 1 Ei

Für die Brösel:

- 1 1/2 Tassen Dinkelsemmelbrösel
- 1/2 Tasse Zucker
- 10 g Butter

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und weichkochen. Die gekochten Kartoffeln schälen, durch eine Kartoffelpresse pressen und kurz abkühlen lassen.
2. Mehl, Butter, Salz und Ei zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Es könnte sein, dass der Teig zu patzig wird, dann einfach etwas Gries oder noch etwas Mehl einarbeiten.
3. Ein wenig Teig zu einer Kugel formen, platt drücken und eine Zwetschke damit gut umschließen, damit kein Wasser mehr in die Knödel kommen kann.
4. Das Wasser zum Kochen bringen und zurückschalten. Die Knödel ca. 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
5. Für die Brösel, die Semmelbrösel und den Zucker mit Butter anrösten. Dabei gut umrühren, da es schnell anbrennen kann.
6. Die fertigen Knödel in den Bröseln wälzen und mit einem Minzblatt garnieren und servieren.

Viel Freude beim Nachkochen!

