

Kartoffelklösse

Zutaten für 6 Stück

500	g	Kartoffeln	Kartoffeln in der Schale gar kochen und über Nacht kühl stellen. Kartoffeln schälen und pürieren.
150	g	Mehl	
2		Eier	
1	TL	Salz	Alles zu einem glatten Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen und den Teig zu einer Rolle formen. Diese in 6 gleiche Teile schneiden und zu Kugeln formen.
		Salz	Salzwasser aufkochen und die Kartoffelkugeln hinein geben. Die Kartoffelknödel knapp unter dem Siedepunkt des Wassers ziehen lassen bis sie von selbst an die Oberfläche steigen (sofern sie nicht am Boden kleben). Dauert etwa 20 Minuten.

