

Zwetschgenknödel mit Mohnbutter

(Für 4 Personen)

- 500g Kartoffeln (mehlig kochend)
- Salz
- 8 Zwetschgen (ersatzweise aus dem Glas oder tief gefroren)
- 150g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- 1 Ei (Größe M)
- 50g Mohnsamen
- 2 EL Puderzucker

Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Zwetschgen waschen, trocken tupfen und entsteinen.

Kartoffeln abgießen, noch warm durchpressen, erkalten lassen. Dann mit Mehl, Ei und Salz zum glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Fläche 1cm dick ausrollen. 8 Kreise (Ø 8-10cm) ausstechen. 1 Zwetschge auf jeden Teigkreis setzen. Teig über der Frucht zusammendrücken. Mit angefeuchteten Händen Knödel formen (dabei darauf achten, dass keine Nahtstelle bleibt, sonst hält der Kloß beim Kochen nicht zusammen).

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Klöße hineinlegen, im leicht siedenden Wasser in 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Mohn dazugeben, kurz in der Butter andünsten. Zwetschgenknödel in der heißen Mohnbutter schwenken. Auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Der Kleinwalsertaler Rosenhof, Zu Gast bei Familie Hugger
An der Halde 15, 6993 Mittelberg - Österreich
Tel. 0043 5517 5194
info@rosenhof.com, www.rosenhof.com