

Kartoffelteig - Beilagen. . .

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

- 400 g Kartoffel, mehlig
- 100 g Weizenmehl, griffig
- 1 St Eidotter
- 25 g Weizengrieß
- 25 g Butter, zerlassen
- Salz, Muskat

Zubereitung Kartoffelteig:

1. 600 g Kartoffel schälen und dämpfen (kochen).
2. Kartoffel durch die Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen.
3. Mit den restlichen Zutaten kurz zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zubereitung und Weiterverarbeitung zu:

- Knödel, ungefüllt oder mit Kräuter, angeröstetem Toastbrot gefüllt – aber auch Süß mit Früchte oder Nougat
- Schupfnudeln als Beilage aber auch als Mohn- Nussnudeln
- Gnocchi als Beilage aber auch als vollständiges Gericht wie: in Tomaten-, Gorgonzola-, Rahmsauce oder nur mit Rosmarin gebraten
- Daumennudeln (Damniedei)
- Kartoffelblatteln
- Mohnzelten
- und vieles vieles mehr. . .

