

# Waldviertler Kartoffelknödel

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

500 g Kartoffeln, roh - geschält  
250 g Kartoffeln, gekochte  
Salz

Herstellung:

1. Rohe Kartoffeln schälen, aufreiben (reiben), durch ein Tuch abpressen (nicht zu Trocken nach Gefühl).
2. Gekochte Kartoffeln passieren (pressen).
3. Beides zusammenmengen, salzen, Knödel formen und in Salzwasser ca. 15 – 20 Minuten oder über Dunst ca. 45 Minuten bis zu 1 Stunde, kochen.

