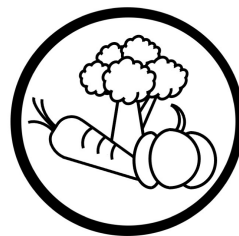


# Bärlauch Knödel



Vorbereitung  
35 Minuten



Vegi



Glutenfrei



Saison  
Frühling



Thermomix®  
geeignetes Rezept

6-8 Portionen

400g Mehliges Kartoffel Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser 20-25 Minuten weich garen oder im Mixtopf des Thermomix® (TM) 400g Wasser einfüllen und die Kartoffelwürfel im Gareinsatz 20 Minuten bei Varoma-Stufe auf Stufe 1 garen.

2 Eier Die gegarten Kartoffeln in ein Sieb geben, das Wasser vollständig abgessen und auf einem Küchentuch abkühlen lassen. Dann zusammen mit den Eiern und dem Mehl entweder mit einem Rührgerät oder einem Handstampfer zerstampfen. Mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse sollte klebrig sein, aber nicht mehr an den Händen kleben. Da nicht jede Kartoffel die gleiche Konsistenz hat, muss möglicherweise mehr Mehl hinzugefügt werden, bis es passt. Alternativ können die Zutaten im Thermomix® 6 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinert werden.

4 EL Mehl (glutenfrei)\*  
Muskat und Salz

50g Bärlauch Den Bärlauch in Streifen schneiden, die Schale der Zitrone abreiben und alle Zutaten unter die Masse mischen. Mit dem Thermomix® kannst du dies 15 Sekunden lang mit der Knetfunktion machen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

1 Bio Zitrone

Bouillon

Mit einem Eisportionierer Kugeln formen und diese in die siedende Bouillon geben. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

1 Egli Filet

Serviere sie entweder mit einer klaren Bouillon oder als Beilage. An Karfreitag füge ich zusätzlich Fischwürfel hinzu und genieße Fischknödel.



\* Hier kannst du das beste glutenfreie Mehl online bestellen

