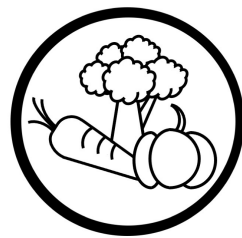


# Knödel mit Beifuss



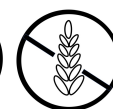
6-8 Portionen



Vorbereitung  
40 Minuten



Vegi



Gluten  
frei



Laktose  
frei



Vegan

400g Mehlig Kartoffel

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser 20-25 Minuten weich kochen oder im Thermomix 20 Minuten bei 100°C auf Stufe 2 garen.

50g geschnittene Beifuss Blätter  
4 EL glutenfreies Mehl  
Muskat und Salz

Die gekochten Kartoffeln in ein Sieb geben und das Wasser vollständig abgießen. Den geschnittenen Beifuß hinzufügen und mit Muskat und Salz abschmecken. Die Kartoffeln zerstampfen oder mit einem Rührgerät zusammen mit dem Mehl sanft verrühren. Alternativ im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 3 verrühren.

Die Masse sollte klebrig sein, aber nicht mehr an den Händen kleben. Da nicht jede Kartoffel die gleiche Konsistenz hat, musst du möglicherweise mehr Mehl hinzufügen, bis es passt.

Salzwasser

In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Glace-Portionierer Kugeln formen und diese in das siedende Wasser geben. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Knödel mit Tomatensauce geniessen

