



BIO-BERGMÄSEREI GOMS

3998 GLURINGEN

KARTOFFELKNÖDEL MIT ZIGER

400 g gekochte und passierte mehligte Kartoffeln
200 g Ziger **
40 g Weissmehl
2 Eigelb **
50 g Gommerkäse **
etwas Butter **
etwas Muskatnuss
ein wenig Salz/Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Knödel mischen und abschmecken.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Esslöffel Portionen abstechen und mit bemehlten Händen zu Kugeln formen.

In einer grossen Pfanne viel Salzwasser aufkochen, und die Knödel hineingleiten lassen, nicht mehr als das die Pfanne locker gefüllt ist.

Die Knödel knapp unter dem Siedepunkt ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas austrocknen lassen.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Knödel portionenweise rundum leicht bräunen.

Die Kartoffelknödel mit Ziger als Beilage zu Fleischgerichten oder zu Suppen oder mit verschiedenen Salaten oder Tomatensaucen.

**** in der BIO-BERGMÄSEREI GOMS erhältlich**