



Erdäpfelknödel mit Fisolenrahmgemüse

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen und 20-30 Minuten in kochendem Salzwasser fertig kochen. Anschließend die gekochten Erdäpfelschalen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die anderen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Hände befeuchten und mittelgroße Knödel formen und in leicht wallendes Salzwasser einlegen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Knödel am besten auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

Die geputzten und geschnittenen Fisolen in Salzwasser weich kochen. Anschließend den Rahm einrühren. Mit Zitronensaft Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

Für die Erdäpfelknödel:

1 kg mehliges Kartoffeln
2 Eier
100 Gramm Butter
100 Gramm Erdäpfelmehl
200 Gramm Weizenmehl
1 TL Salz Muskatnuss

Für das Fisolengemüse:

500 g Fisolen
1 Becher Sauerrahm
1 Zitrone
Salz
Pfeffer
1 Bd. frischer Schnittlauch