



## DESSERT

# ERDBEERKNÖDEL MIT NUSSBRÖSMELI



★★★★★ (19)

CA. 1H 30 MINUTEN  
FÜR CA. 12 STÜCK

## ZUTATEN

**800 g** mehligkochende Kartoffeln

**100 g** Griess

**1** Eigelb

**40 g** Butter, flüssig

**80 g** Mehl

**1 Prise** Salz

**12** Erdbeeren  
mittelgrosse

**60 g** Butter

**40 g** gemahlene Haselnüsse

**80 g** Paniermehl

**2 EL** Zucker

**1/5 EL** Zucker

**1 EL** Zitronensaft

### Zum Servieren

**250 g** Erdbeeren

**1/5 EL** Zucker

**1 EL** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln im Salzwasser kochen. Abgiessen, gut ausdampfen lassen und schälen. Durch das Passevite drehen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
- 2 Die Kartoffelmasse mit dem Griess vermengen. Eigelb, flüssige Butter sowie das Mehl und Salz zugeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen. In 10-12 gleichmässige Stücke schneiden.
- 3 Die Erdbeeren waschen und die Stiele mit dem Grün entfernen. Die Teigstücke zu Rondellen drücken. je eine Erdbeere in den Teig legen. Einschlagen und runde Knödel Formen. Der Teig sollte die Erdbeeren möglichst gleichmässig und dicht umhüllen.
- 4 In einer grossen Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel knapp vor dem Siedepunkt ins Wasser geben. Ca. 5 Minuten bis sie aufsteigen leicht köcheln lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.
- 5 Für die Brösmeli die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Haselnüsse und Paniermehl dazugeben und anrösten. Den Zucker mit dem Zimt verrühren und zu den Brösmeli geben. Die Knödel in den Brösmeli wenden.
- 6 Zum Servieren die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren und kurz ziehen lassen. Knödel mit Erdbeeren anrichten.