



Italienische Knödel

Zutaten:

500 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochende Kartoffeln verwenden)
2 gehäufte EL Kartoffelmehl
2 Eier
200 g Pecorino
1 Ei
etwas Butter
Salz
Muskatnuss
Pfeffer
eine Auflaufform

Zubereitung:

Den Pecorino fein reiben, die Hälfte beiseite stellen und die andere Hälfte mit den durchgedrückten (noch warmen) Kartoffeln, den Eiern, etwas Salz, einer Prise Muskatnuss und etwas Pfeffer vermischen.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Klossteigmasse zu kleinen Knödeln (etwa 1 EL Teig pro Knödel) formen. In das kochende Salzwasser geben und den Herd abschalten, damit die Klöße nur noch gar ziehen und nicht kochen (sonst könnten sie zerfallen).

Den Backofen auf etwa 180 Grad Celsius vorheizen und die Knödel nachdem Sie etwa 10 Minuten gezogen haben in die Auflaufform geben. Mit dem restlichen Pecorino bestreuen und Butterflocken zugeben.

Etwa 15 Minuten im Ofen gratinieren.

Tipp: Das Rezept funktioniert auch mit Parmesan (falls man keinen Pecorino bekommt).