

Kartoffelklöße mit Nussbutter

Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln
125 g	Grieß
100 g	Mehl
2	Eier
½ TL	Salz
50 g	Butter

Zubereitungszeit: 20 Min. Kochzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- 1 kg Kartoffeln, schälen, kochen, erkalten lassen und durch eine Kartoffelpresse geben oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Grieß, Mehl und Eier zufügen und alles gut durchkneten.
- Die Kartoffelmasse mit Salz abschmecken und mit nassen Händen Klöße formen.
- Die Klöße in 3-4 l Salzwasser kurz unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Die Klöße sind gar, wenn sie vom Boden aufsteigen. Die Klöße mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und anrichten.
- 40 g Butter zerlassen, kurz aufschäumen lassen und über die Klöße gießen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
148 kcal	3,9 g	24,4 g	4 g	13,2 mg