

Erdbeerknödel aus Kartoffelteig (vegan)

Zutaten

für den Teig

- 600 Gr. Kartoffeln (mehlig)
- 150 Gr. Dinkelmehl (weiß)
- 50 Gr. Dinkelgrieß
- 30 Gr. Margarine
- 1 Prise Salz

Früchte

- 8-10 Stk. Erdbeeren (frisch oder TK)

Brösel

- 8 EL Semmelbrösel
- 2 EL Kokosöl
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Staubzucker

Anleitungen

Knödel

1. Die Kartoffeln waschen und über Dampf (oder im Dampfgarer) ca. 30 Minuten dünsten.
2. Kartoffeln schälen, klein schneiden und zerdrücken. Mit Mehl, Grieß, Margarine, Salz mischen und zu einem schnellen Teig verarbeiten (mit der Hand).
3. Aus dem Teig einzelne kleine Teigquadrate formen, Erdbeer in die Mitte legen, Quadrat verschließen und mit der Hand Knödel formen.
4. Die Knödel für ca. 20 Minuten in den Dampfgarer geben (100 Grad) oder über Dampf dünsten.

Brösel

1. Pfanne erhitzen, Öl hinzugeben, Brösel und Zucker einrühren und unter ständigem Rühren rösten. Anschließend die Knödel hinzugeben, darin wälzen.

Genießen

1. Die Knödel mit Staubzucker süßen und mit Erdbeermarmelade, Apfelmus oder Vanillesauce servieren.