



hr1-DOLCE VITA

**Maria Groß**  
**Kartoffelklöße**  
**Für 4 Personen**

**ZUTATEN**

1kg mehligkochende Kartoffeln

Salz

5 Eigelb

frisch geriebene Muskatnuss

100g Dinkelgrieß

Dinkelmehl zum Verarbeiten

etwas Butter

2 EL gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Kerbel)

**ZUBEREITUNG**

Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.

In die Kartoffelmasse mittig eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Mit Salz und Muskatnuss würzen, den Dinkelgrieß hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Je nachdem, wie klebrig der Teig dann noch ist, zusätzlich etwas Dinkelmehl einarbeiten.

Den Teig mit den Händen zu kleinen Klößen formen und diese auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Das Wasser soll sanft wallen, nicht stark kochen. Die Kartoffelklöße hineingleiten lassen und etwa 20 Minuten garen: Sind die Klöße gar gezogen,



hr1-DOLCE VITA

schwimmen sie an der Oberfläche. Die Klöße mit einem Schaumlöffel herausholen und auf den Tellern anrichten.

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie ein nussiges Aroma hat, und über den Klößen verteilen. Mit Salz, Muskatnuss und Kräutern bestreut servieren. Die Klöße passen perfekt zu Spanferkelkaree oder zu einem Pilzragout.

Die Kartoffelklöße könnt ihr unterschiedlich füllen. Zum Beispiel mit Tomatenpesto. Dazu ein buntes Tomatenragout, und fertig ist ein schnelles Mittagessen.