

Postboten-Knödel mit Dill-Aufschnitt



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Der Dill-Aufschnitt passt sehr gut zu Kartoffelgerichten, wie Pellkartoffeln oder wie in diesem Rezept zu Kartoffelknödeln. Ein Genuss für Augen und Gaumen.

Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 2-3 Personen

- 100 g Dill-Aufschnitt (1 Packung)
- 1 grosse Zwiebel
- 4 EL Rapsöl
- 3 dl Wasser
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 TL Salz
- 100 g Kartoffelflocken (z.B. von Somona)
- 1 EL Mandelmus
- 2 EL Petersilien, geschnitten
- 1 EL Mehl



Zubereitung:

- Die einzelnen Scheiben des Dill-Aufschnitts voneinander trennen. Das geht leichter, wenn der Dill-Aufschnitt Raumtemperatur angenommen hat.
- Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und mit dem Öl in einer Bratpfanne etwa 10 Minuten bei $\frac{3}{4}$ Hitze unter gelegentlichem Rühren goldgelb bis braun anbraten. Das Bratöl in der Pfanne belassen.
- Das Wasser mit dem Pfeffer, dem Muskat und dem Salz in einer Pfanne zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Pfanne vom Herd nehmen und die Kartoffelflocken und das Mandelmus beimengen (die angegebene Wassermenge reicht).
- Den Kartoffelbrei in eine Schüssel geben und etwas erkalten lassen.
- Die Zwiebelringe, die geschnittenen Petersilien und das Mehl mit dem Kartoffelbrei vermengen (am besten mit den Händen).
- Aus der Kartoffelmasse 12-14 Knödel formen. Die Knödel mit einem Messer halbieren. Den Dill-Aufschnitt einzeln rollen und zwischen zwei Hälften legen. Danach beide Kartoffelhälften wieder zu einem Knödel formen.
- Die Knödel im Restöl der Zwiebeln rundherum heiss anbraten, bis sich eine bräunliche Kruste gebildet hat. Eventuell muss nochmals etwas Öl dazugegeben werden.

Dazu passt eine feine Bratensauce und knackiges Gemüse.