

Gebratene Kartoffelknödel mit Mangoldfüllung und Nussbrösel



Zutaten:

Für 2 große Rollen, ca. 4 Personen:

- 650 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 120 g Kartoffelmehl
- 3 EL Weichweizengrieß
- 500 g junger Mangold (bunt)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- **Extra:** 100 g Butter, 4-5 EL gehackte Nüsse und 100 g Semmelbrösel



Zubereitung

Den Mangold waschen und in grobe Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. In einer Pfanne Zwiebeln, Mangold und Knoblauch mit etwas Butter ca. 4-5 Minuten rührend anbraten. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Die Kartoffeln noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse auf ein Backblech drücken und 15 Minuten ausdampfen lassen. Grieß, Kartoffelmehl, Salz und Muskatnuss zugeben und alles gut vermengen. Wenn sich der Teig noch feucht anfühlt, noch etwas Kartoffelmehl hinzufügen (Der Teig sollte gut formbar sein).

Den Teig in zwei Portionen teilen. Jede Portion auf einer Plastikfolie zu einem ca. 15×10 cm Rechteck formen. Darauf jeweils 1/2 des gebratenen Mangolds mittig verteilen. Dann den Teig über die Füllung zusammenrollen und die Rolle eng in die Folie einwickeln. Enden eindrehen und alles nochmal in ein Stück Alufolie einwickeln, damit die Rollen im Wasser nicht aufgeht.

Mangold in der Pfanne anbraten ...Mangold etwas abkühlen lassen... Kartoffelteig mittig mit Mangold belegen...

Alles in Klarsichtfolie und in Alufolie einwickeln.

Die Knödelrollen in leicht köchelndes Wasser geben, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze für 35 Minuten ziehen lassen.

Die fertigen Knödelrollen herausnehmen und komplett abkühlen lassen. Dann aus den Folien wickeln und in Scheiben schneiden. Die Scheiben vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter warschwenken.

In einer anderen Pfanne 100 g Butter schmelzen. Dann Nüsse und Semmelbrösel zugeben und verrühren. Die Brösel zu den Knödelscheiben servieren.