

# Kartoffel-Quark-Knödel

## Für 2 Personen :

500 g mehligk. Kartoffeln, geschält    125 g Quark    1 Ei  
75 g Kartoffelstärke                    3 EL Butter    3 EL Panko  
1-2 TL Salz

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Abgießen, ausdämpfen lassen und anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Die Kartoffelmasse mit 1 TL Salz würzen. Nacheinander Ei, Quark und Kartoffelstärke dazugeben und zu einem Knödelteig vermengen.

Kartoffelklöße abdrehen und in kochendes Salzwasser geben. Die Hitze um 2/3 reduzieren und warten, bis die Knödel oben schwimmen. Die Klöße nun weitere 10 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind. Währenddessen 3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Das Panko dazugeben, salzen und die Pankobrösel in der Pfanne goldbraun rösten. Die Klöße im Panko schwenken.

Steffen Henssler am 04. Dezember 2021