

Gefüllte Kräuter-Kartoffel-Klößchen mit Parmesan-Soße

Für 4 Personen

Für den Klößchen-Teig:

700 g Kartoffeln, mehligk. Salz 1 Prise Muskatnuss

1 Ei 100 g Weizenmehl 405

Für die Füllung:

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 EL Olivenöl

1 Bund Basilikum 1 Bund Schnittlauch 20 g Parmesan

200 g Ricotta Salz Pfeffer

Für die Sauce:

125 g Parmesan 200 g Sahne Salz

Pfeffer 1 Prise Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 25-30 Minuten weichkochen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen.

Basilikum abwaschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen, für die Deko einige Blätter zur Seite legen, die restlichen Blätter klein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Parmesan fein reiben.

In einer Schüssel Ricotta, Parmesan, geschnittenes Basilikum, Schnittlauch, angeschwitzte Zwiebeln und Knoblauch vermischen und die Masse mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Die weich gekochten Kartoffeln abgießen, gut abtropfen und ausdampfen lassen.

Dann die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit Salz und Muskatnuss würzen.

Das Ei und das Mehl hinzugeben und mit den Händen zu einer glatten Masse kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl hinzugeben.

Aus dem Teig eine Rolle von ca. 5 cm Durchmesser formen.

Von der Rolle jeweils ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Teigscheiben in die bemehlte Hand legen. Einen Teelöffel der Füllung in die Mitte geben, mit dem Teig umschließen und zu einer Kugel formen. Das Klößchen auf eine leicht bemehlte Unterlage legen und aus dem restlichen Teig und Füllung weitere Klößchen formen.

In einem breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren.

Die Klößchen im siedend heißen Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce den Parmesan fein reiben.

Die Sahne in einem flachen Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren, die Sahne darf nicht mehr kochen und den Parmesan unter Rühren hineingeben. Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die gegarten Klößchen in der heißen Sauce schwenken, dann direkt auf Teller geben.

Mit den restlichen Basilikumblättern dekorieren.

Rainer Klutsch am 04. Mai 2023