

Erdbeerknödel mit Mohnbrösel und Erdbeersoße

Ein Rezepttipp vom Mohnwirt Neuwiesinger!



Erdbeerknödel mit Mohnbrösel und Erdbeersoße © Mohnwirt Neuwiesinger

Infos

Sommergericht

 01:00 h  Leicht

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Erdäpfelteig kneten. Den Teig in ca. 12 Stücke teilen, flachdrücken, füllen und zu Knödeln formen. In Salzwasser ca. 8 Min. leicht kochen lassen. Gequetschten Graumohn und Brösel in Butter anrösten und die fertigen Knödel darin wälzen.

Zutaten

Zutaten Erdbeerknödel:

½ kg gekochte, gepresste, kalte
Erdäpfel
1 Ei
1 EL Butter
250 g Mehl

Zubereitung Erdbeersoße: Erdbeeren und Zucker pürieren und mit Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken. Knödel auf Erdbeerspiegel anrichten und mit Staubzucker bestreuen!

Prise Salz
Erdbeeren

Zutaten Erdbeersoße:
250g Erdbeeren
2 El Zucker
etwas Vanillezucker
Zitronensaft

Zutaten für 4 Portionen

Quellenangabe

Ein Rezepttipp vom [Mohnwirt Neuwiesinger](#).

Das Mohnwirtshaus im [Mohndorf Armschlag](#) bietet kulinarische Köstlichkeiten rund um den Waldviertler Graumohn - sowie die weltweit größte Sammlung an Mohnmühlen.