

# Rezept Kartoffelknödel mit Ziger

## Zutaten:

400 g gekochte und passierte mehligte Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura) (aus ca. 650 g Rohware)

200 g weißen Ziger oder Ricotta

40 g Weißmehl

2 Eigelb

50 g frisch geriebenen Sbrinz

Butter

frisch geriebene Muskatnuss

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Weißmehl (zum Arbeiten)

## Zubereitung:

Alle Zutaten für die Knödel sorgfältig mischen und abschmecken.

Auf einer bemehlten Arbeitfläche mit der Glacezange (Eisportionierer) Portionen abstechen und mit bemehlten Händen zu Kugeln formen.

In einer großen Pfanne viel Salzwasser aufkochen und die Knödel hineingleiten lassen, nicht mehr, als bis die Pfanne locker gefüllt ist.

Die Knödel knapp unter dem Siedepunkt während ca. 15 Minuten

gar ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas austrocknen lassen.

Die Butter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen und die Knödel portionenweise rundum leicht bräunen.

Die fertigen Knödel im Backofen warm stellen.

NZZ Format Dezember 2002 /Rezept Peter Brunner Kaiser's  
Reblaube Zürich

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)