

Zwetschgenknödel



Zutaten:	Zubereitung:
600 g Kartoffeln, mehlig kochend	Als Pellkartoffeln garen, schälen, pressen (Kartoffelpresse) und auskühlen lassen.
60 g weiche Butter 60 g Weizengrieß 1 Msp. Salz Mark ½ Vanilleschote Schale ½ Bio Zitrone 1 Ei 120 g Mehl	Zusammen mit den Kartoffeln zu einem festen Teig kneten; das geht am besten mit der Küchenmaschine.
12 Zwetschgen 12 Stück Würfelzucker	Waschen, Stein durch Zuckerwürfel ersetzen.
Den Kartoffelteil in 12 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils um eine Zwetschge herum zu einem Knödel ausformen. In siedendem Wasser ca. 10 – 12 Minuten gar ziehen lassen oder im Dampfgarer 12 Minuten bei 95 Grad garen.	
80 g Butter 120 g Weckmehl	In einer Pfanne erhitzen, zufügen, goldbraun rösten, die fertigen Knödel darin wenden.
Pfirsichsoße:	
400 g Pfirsiche 150 ml Weißwein ¼ TL geriebene Zitronenschale	Blanchieren, schälen, entsteinen, eine Hälfte grob zerkleinern. Aufkochen, die grob zerkleinerten Pfirsiche 10 Minuten köcheln, fein pürieren. Die restlichen Pfirsiche fein würfeln und ins Püree dazu geben. Zusammen mit den Knödeln servieren.

