

Zwetschgenknödel mit Walnussbröseln und Sour Creme

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	755 kcal	Fett:	25,5 g
Eiweiß:	16 g	Davon gesättige Fettsäuren:	11,5 g
Kohlenhydrate:	109 g	ungesättige Fettsäuren:	14 g

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Zwetschgenknödel mit Walnussbröseln:

800 g	Kartoffeln
240 g	Mehl
1	Ei
1 EL	Butter
40 g	Butter
12	Zwetschgen
40 g	Semmelbrösel
40 g	frisch gemahlene kalifornische Walnüsse
2 1/2 EL	Zucker
1 1/2 TL	Zimt

Für die Sour Creme:

1 Becher	Sauerrahm
2 TL	Zucker
2 EL	Milch (1,5 % Fett)

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und weich kochen. Nach dem Abkühlen die Kartoffeln durch eine Presse drücken und die Masse mit Mehl mischen. Anschließend das Ei und 40 g Butter hinzugeben und alles gut miteinander verkneten.

2. Die Zwetschgen entkernen und waschen. Währenddessen einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
Eine circa esslöffelgroße Menge nehmen und in der Hand flach drücken. Eine Zwetschge in die Mitte geben und mit leicht bemehlten

3. Händen zu einem Knödel formen. Die fertigen Teigknödel auf einem Teller ruhen lassen.

4. Die Knödel in das leicht sprudelnde Wasser geben. Sobald die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig und können aus dem Wasserbad genommen werden. Während die Knödel köcheln, in einer separaten Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Semmelbrösel und die gemahlenen Walnüsse anschwitzen und zum Schluss mit Zucker und Zimt vermischen.

5. Die fertigen Zwetschgenknödel in der Bröselmischung wälzen, bis alles einheitlich paniert ist. Den Becher Sauerrahm mit Zucker und Milch verrühren und mit den noch warmen Knödeln genießen.