Kartoffelknödel mit Walnussfüllung

Zubereitungszeit:
50-60 min

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	ca. 520 kcal	Fett:	ca. 25 g
Eiweiß:	ca. 10 g		
Kohlenhydrate:	ca. 58 g		

Zubereitung:

1. Walnüsse ohne Öl rösten, mit Rübensirup karamellisieren, leicht salzen, abkühlen lassen und grob hacken.
2. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen und fein zerstampfen. Mit Kartoffelstärke, Mehl, Butter, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig vierteln, jeweils eine Portion Walnussmasse hineingeben und zu Knödeln formen.
4. Die Knödel in siedendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.
5. Für den Rotkohlsalat den Rotkohl fein hobeln und mit Salz 5–10 Minuten durchkneten. Mit Apfelessig und Rübensirup vermengen. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, mit Orangensaft, Öl und Pfeffer unterheben und den Salat abgedeckt 2–3 Stunden ziehen lassen.
6. Die Knödel mit dem Rotkohlsalat anrichten und nach Belieben mit etwas gehacktem Walnuss-Crumble bestreuen.

Zutaten für 2 Portionen :

Für die Knödel (4 Stück):

25 – 30 g	Walnüsse (ca. 3 Walnüsse pro Knödel)
1/2 EL	Rübensirup
400 g	festkochende Kartoffeln
50 g	Kartoffelstärke
25 g	Mehl
25 g	weiche vegane Butter
1/2 TL	Muskatnuss, gemahlen
	Salz

Für den Rotkohlsalat:

400 g	Rotkohl
1 EL	Salz
1 EL	Apfelessig
1 EL	Rübensirup
1	Frühlingszwiebel
1 EL	Orangensaft
1 EL	Sonnenblumenöl
1/4 TL	Pfeffer