

Kartoffel-Knödelmasse

**Dieser Artikel
ist momentan
nicht verfügbar**

Die Knödelmasse wird nach unserem Familienrezept aus frischgekochten Kartoffeln, Eier, Mehl und Gewürzen hergestellt. Nach dem Entfernen der Verpackung, mit feuchten Händen die Knödel abdrehen und in heißem Salzwasser kurz ziehen lassen bis die Knödel oben schwimmen. Nicht im Wasser stehen lassen!

Tipp: Die Knödelmasse lässt sich auch als Serviettenknödel verwenden, einfach in Scheiben schneiden und im Dampf erhitzen oder in einer Pfanne knusprig anbraten.

Zutaten: Kartoffeln, **Mehl**, **Eier**, Speisesalz, Muskat.

Größere Mengen auf Anfrage.

Mengen	Artikelnummer
in 0,5 kg-Schritten bestellbar	A96

- Küchenfertig zubereitet
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Zusatzstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Farbstoffe

- Mindestens haltbar: 56 Tage
- Lagerung: 3 bis 7 Grad
- Kühl, trocken und dunkel lagern
- Nach dem Öffnen zügig aufbrauchen

zur Online-Bestellung

Nährwerte	pro 100 g
Brennwert	407 kJ / 96 kcal
Fett	0,5 g
Fettsäuren (gesättigt)	0,2 g
Kohlenhydrate	18,7 g
Zucker (gesamt)	3,3 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	0,9 g