

Oberpfälzer Kartoffelknödel

Zutaten für ca. 6 Knödel:

2 kg rohe Kartoffeln

250gr gekochte Kartoffeln

Salz, Semmelwürfel

Zubereitung:

Rohe Kartoffel reiben und kräftig ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln in einer Kartoffelpresse durchpressen. Beides mit etwas Salz vermischen. Knödel formen und in die Mitte davon Semmelwürfel geben. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und 30min leicht kochen lassen. Wenn sie sich um sich selber drehen, sind sie fertig.