

# Hannas Kartoffelklöße

1

SALZ

3-4 mittelgroße  
mehligkochende  
geschälte

WASSER



KARTOFFELN  
pro Person

ca. 20 Minuten  
weich kochen

2



gekochte KARTOFFELN  
wiegen

3



gekochte  
KARTOFFELN  
pressen

4

SALZ

geriebene  
MUSKATNUSS

1/3 des Kartoffelgewichts  
SPEISESTÄRKE

(optional)  
MAJORAN

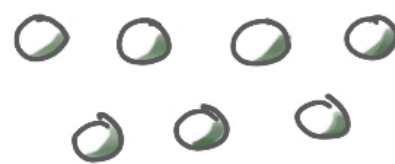
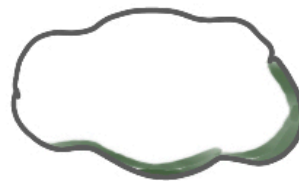


(optional)  
THYMIAN

zu einem gut formbaren Teig  
kneten

5

aus dem Teig



Klöße in deiner  
Lieblingsgröße formen

6

SALZ



Klöße im Salzwasser  
kochen, bis sie oben  
schwimmen

