

Rezeptidee

Vegane Kartoffelklöße



Zutaten Für 4 Portionen

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Brötchen vom Vortag
- 2 EL Alnatura Margarine
- 80 g Alnatura Weizenmehl Type 550
- 80 g Kartoffelstärke
- ½ TL Alnatura Meersalz
- ca. 100 ml Alnatura Haferdrink ungesüßt (alternativ Alnatura Dinkeldrink ungesüßt)

Zubereitung: 30 Min. + 12 Min. Garzeit

Vorbereitung

Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen und pellen. Brötchen würfeln und mit Margarine in einer Pfanne goldbraun rösten.

Teig herstellen und Klöße formen

Kartoffeln mit einer Reibe fein reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl und Stärke mischen, salzen und so viel Pflanzendrink zugeben, dass ein formbarer Kloßteig entsteht. Ist der Teig zu nass, kann etwas Mehl hinzugegeben werden, ist er zu trocken, etwas Pflanzendrink.

Für jeden Kloß mit angefeuchteten Händen etwas Teig in die Handfläche nehmen, 1–2 Brotwürfel hineindrücken und Teig zu einer Kugel formen.

Klöße garen

Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Klöße im heißen, aber nicht mehr kochenden Wasser 12 Min. gar ziehen lassen. Mit der Schöpfkelle herausnehmen und heiß servieren.

Tipps:

Das Kochen der Kartoffeln und das Rösten der Brotwürfel können gut schon am Vortag erledigt werden.

Übrig gebliebene Klöße schmecken am nächsten Tag in Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten.