

## Kartoffel-Käse-Knödel auf Preiselbeersauce



### Zubereitungszeit

45 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 390 kcal

Eiweiss: 16 g

Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 46 g

### Zutaten

#### Einkaufen

400 g mehlig kochende Kartoffeln

300 g Lauch

1 Ei

100 g Raclettekäse mit Pfeffer

100 g Preiselbeerkompott

#### Aus dem Vorrat

1 dl Wasser

2 TL Maisstärke

Salz

Pfeffer

120 g Mehl

40 g Butter

1 dl Gemüsebouillon

### Zubereitung

1. Kartoffeln in 2 cm grosse Würfel schneiden. Ca. 20 Minuten in wenig Wasser weich kochen. Inzwischen Lauch halbieren und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Ei verquirlen. Käse in kleine Würfel schneiden.
2. Kartoffeln abgiessen und 5 Minuten ausdampfen lassen. Preiselbeeren mit dem Wasser aufkochen. Maisstärke mit wenig Wasser anrühren. Zu den Preiselbeeren rühren. Sauce weiterköcheln, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.
3. Käse, Ei und Mehl zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einem Teig kneten. Wasser aufkochen. Die Hände mit Wasser anfeuchten und aus der Kartoffelmasse pro Person 4 Knödel à ca. 25 g formen. Diese für ca. 2 Minuten in siedendes Wasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben und beiseite stellen.
4. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erwärmen, Lauch beifügen und kurz andünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen, 2 Minuten köcheln lassen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin kurz anbraten. Preiselbeersauce nochmals kurz erwärmen. Knödel auf dem Lauchgemüse mit der Sauce anrichten.