

**Rezepte/Lösung**
**Basilikumgnocchi**
**Beilage**

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Kartoffeln (mehlig kochend)	dämpfen, schälen und stampfen Die Kartoffeln müssen noch heiß sein bei der Zubereitung, sonst bindet die Masse schlechter.
300 g	Hartweizengrieß	mit den gestampften Kartoffeln zu einem Teig verarbeiten
1	Ei	
1 Prise	Salz	
1 Bund	Basilikum	pürieren und unter den Kartoffelteig mengen
50 ml	Olivöl	
1 EL	Mehl	Die Arbeitsplatte bemehlen, den Teig zu einer ca. 1 cm dicken Wurst rollen, in kleine Stücke schneiden und daraus Kugeln formen, mit einer Gabel Gnocchi formen.
2 l	Wasser	Gnocchi im kochenden Salzwasser 2 - 3 Min. kochen, bis sie oben schwimmen.
2 TL	Salz	
1 TL	Butter zerlassen	Gnocchi in zerlassener Butter schwenken und als Beilage servieren.

**Fruchtig-nussige-Kartoffelplätzchen**
**Beilage**

Menge	Zutaten	Zubereitung
600 g	Kartoffeln (mehlig kochend)	dämpfen, schälen und stampfen, leicht ausdampfen lassen
1	Ei	mit den gestampften Kartoffeln zu einem Teig verarbeiten
1 EL	Mehl	
1 - 2 EL	Cranberries gehackt	
1 - 2 EL	Walnüsse gehackt	
Etwas	Salz und Pfeffer	abschmecken
		Die Arbeitsplatte bemehlen, den Teig in 8 - 12 gleiche Stücke teilen und daraus Kugeln formen, Kugeln plattdrücken, so dass Taler mit ca. 5 cm $\varnothing$ entstehen.
1 EL	Butterschmalz oder Öl	in der Pfanne erhitzen und Kartoffeltaler von beiden Seiten goldbraun anbraten

**Kartoffelknödel**
**Beilage**

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Brötchen	Brötchen würfeln und in einer Pfanne mit der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, abkühlen lassen
1 EL	Butter	
750 g	Kartoffeln (mehlig kochend)	dämpfen, schälen und stampfen; die Kartoffeln abkühlen lassen
1	Ei	Die Kartoffelmasse mit Salz und etwas Muskat würzen, Mehl und Stärke darüber streuen und mit den Händen locker untermischen, Ei verquirlen und mit einer Gabel untermischen; alles mit den Händen rasch zu einem Teig zusammendrücken, evtl. noch etwas Mehl oder Stärke zugeben
	Salz	
	Muskat	
75 g	Kartoffelstärke	
75 g	Mehl	
2 l 2 TL	Wasser Salz	Wasser in einem großen, breiten Topf zum Kochen bringen und Salz dazugeben. Aus einer kleinen Teigmenge einen Probeknödel formen und diesen ca. 5 Min. in Salzwasser garen. Ist der Probeknödel zu weich oder fällt er auseinander, dem Teig noch etwas Mehl zugeben.
		Den Kartoffelteig mit bemehlten Händen zu 8 Knödeln formen, dabei mit Brotwürfeln füllen. Die Knödel in das kochende Wasser geben, aufkochen lassen, bei milder Hitze 15 - 20 Min. garziehen lassen. Wenn die Knödel aufsteigen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und sofort servieren.