

## Zwetschgenknödel

(Hörerrezept von Guido Gamboni aus Gipf-Oberfrick, AG)

### Zutaten (ca. 5 Personen)

7 mittelgrosse Kartoffeln  
30 – 40 Gramm Mehl  
Salz  
1 Ei  
Ca. 20 Zwetschgen  
Ca. 20 Zuckerwürfel

### Zubereitung

Kartoffeln im Dampfkochtopf ca. 15 Minuten schwellen. Durchs Passe-Vite treiben, ½ Teelöffel Salz , 1 Ei und 30 - 40 g Mehl dazugeben und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche alles gut verkneten.

Sobald der Teig geschmeidig ist, auf Teller geben und ca. 30 Minuten ruhen lassen.  
Danach mit Wallholz (und Spachtel) gross viereckig auswallen und allenfalls noch etwas Mehl zugeben. Der Teig sollte ca. 3 – 4 Milimeter dick werden.

Teig in 6 cm breite Streifen schneiden (ca. 6x17 cm). Taschen machen. Jede Tasche mit ½ Zwetschge und 1 Stück Würfelzucker füllen. Überschlagen/zusammenklappen und die Verbindungsstelle mit Mehl verbinden.

Eine grosse Pfanne mit Salzwasser aufkochen. Knödel begeben und ca. 6 – 7 Minuten leise köcheln lassen. (Achtung: Nicht zu fest köcheln lassen, sonst fallen sie auseinander).  
Butter in Pfanne warm machen.

Knödel in Auflaufform geben und mit Parmesan und Butter übergiessen. Nicht mit Butter sparen.

Aus den restlichen Zwetschgen Kompott machen.