

## **Erdäpfelknödel**

### *Aardappelknoedels*

1 kg. bloemige aardappelen  
50 gr. griesmeel  
zout  
160 gr. bloem  
1 ei (L)  
30 gr. boter

Kook de aardappelen in de schil gaar, pel ze en laat ze goed uitdampen. Werk ze dan door een aardappelpers en laat ze helemaal afkoelen.

Als de aardappelen koud zijn meng je de rest van de ingrediënten erdoor. Kneed er een deeg van, verdeel het in 4 stukken, en elk van die 4 stukken weer door de helft en vorm er ronde ballen van (als het goed is heb je er nu 8).

Zet een grote pan met licht gezouten water aan de kook. Zorg dat het water niet te hard kookt: een beetje laten golven is voldoende. Laat de ballen er in glijden, ga met een houten lepel over de bodem om te zorgen dat ze er niet aan vast blijven kleven en laat de aardappelknoedels in 15 tot 20 minuten gaar koken.