



Kartoffelklößchen als Suppenbeilage

Zutaten:

65 g Margarine
1 - 2 Eier
1 EL Mehl
375 g gekochte Kartoffeln
Salz
Muskat
Wurstwürfel
Petersilie

So geht's:

Zur schaumigen Margarine Salz, Ei, Mehl, Reibekartoffeln und Muskat geben. Aus der Masse kleine Klößchen formen, mit Wurstwürfeln füllen. In leise siedendem Salzwasser etwa 7 Minuten kochen. In klare Suppen geben.