



## Erdbeerknödel mit Mohnbrösel und Erdbeersoße

### Zutaten für 4 Personen

½ kg gekochte, gepresste, kalte Erdäpfel  
1 Ei  
1 EL Butter  
250 g Mehl  
Prise Salz  
Erdbeeren

### Zutaten Erdbeersoße:

250g Erdbeeren, 2 EL Zucker, etwas Vanillezucker, Zitronensaft

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Erdäpfelteig kneten.  
Den Teig in ca. 12 Stücke teilen, flachdrücken, füllen und zu Knödeln formen. In Salzwasser ca. 8 Min. leicht kochen lassen. Gequetschten Graumohn und Brösel in Butter anrösten und die fertigen Knödel darin wälzen.

### Zubereitung Erdbeersoße:

Erdbeeren und Zucker pürieren und mit Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken.

Knödel auf Erdbeerspiegel anrichten und mit Staubzucker bestreuen!

**Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!**