



KARTOFFELKNÖDEL MIT SPINATFÜLLUNG (4 Personen)

Die Kartoffeln in viel Salzwasser garkochen. Abgiessen, etwas ausdampfen lassen, durchs Passevite treiben und auskühlen lassen. Für die Füllung Speckwürfel und Knoblauch in der Butter glasigbraten, den Spinat zufügen und unter Wenden 5 Minuten dünsten. Würzen und auskühlen lassen.

Die Kartoffeln mit Mehl, Eiern und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten, zu einer Rolle formen und in gleichmässige Scheiben schneiden. Eine Vertiefung eindrücken, etwas Spinatfüllung und Käsewürfel hineingeben und mit bemehlten Händen zu einem Knödel formen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Knödel im Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

Dazu passen Voessen oder eine frische Tomatensauce.

1 kg mehliges Kartoffeln,
geschält, in Würfel
geschnitten

Füllung:

10 g Butter

30 g Speckwürfel

1 Knoblauchzehe, durch-
gepresst

250 g frischer Spinat, grob
gehackt

Salz, Pfeffer, wenig
Muskatnuss

160 g Mehl

2 Eier

Salz, Muskatnuss

100 g Emmentaler, in kleine
Würfel geschnitten



GEFÜLLTER FENCHEL IM BEUTEL

(4 Personen)

2 mittlere Fenchel

Füllung:

100 g gehacktes Kalbfleisch

100 g gehacktes Rindfleisch

1 dünne Scheibe Weissbrot
ohne Rinde, in Wasser
eingeweicht

2 Schalotten, gehackt

100 g Sbrinz, gerieben

1 Zweig Dill, gehackt

Salz, Pfeffer, Cayenne-
Pfeffer

600 g Kuchenteig, viereckig
ausgewallt

1 Ei verquirlt, zum
Bestreichen

Die Fenchel halbieren und in Salzwasser knapp weichkochen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und in der Mitte aushöhlen. Das Ausgehöhlte fein hacken und mit den restlichen Zutaten für die Füllung gut verkneten. Die Masse bergartig in die Mitte der Fenchel verteilen und etwas andrücken. Die Teigplatte vierteln und an jedem Teigstück einen schmalen Streifen, zum Zubinden der Beutel, abschneiden. Die Fenchelhälften in die Mitte der Teigrechtecke setzen, die vier Teigecken und die Seitenteile etwas ziehen und nach oben zu einem Beutel zusammennehmen. Mit dem Teigstreifen zusammenbinden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) 25–30 Minuten backen. Heiss servieren.

Zusammen mit Salat eine komplette Mahlzeit.