

Kartoffelklöße

Zutaten



4 Kartoffelklöße im Kochbeutel



1 Esslöffel Salz

Kartoffelklöße

Zubereitung



Topf mit Wasser füllen und Salz einfügen



Klöße ins Wasser geben



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Klöße aufkochen lassen

Kartoffelklöße



Herd auf kleine Stufe zurückschalten und Klöße ca. 15 Minuten ziehen lassen



Salatsieb ins Spülbecken stellen und Klöße abgießen



Klöße mit kaltem Wasser abschrecken



Kochbeutel entfernen – fertig!

Guten Appetit!