

Kartoffelnocken auf Tomaten

Zutaten

400 g Kartoffeln, mehlig
2 Eigelb
60 g Butter
120 bis 130 g Mehl
1 Messerspitze Muskatnuss
Pfeffer
200 g Tomaten, in Würfel geschnitten
Kräuterwürze **Mamma mia**
30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Abseihen und trocknen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit den Eigelben und 20 g Butter verkneten. Das Mehl, die Kräuterwürze **Mamma mia**, die geriebene Muskatnuss und Pfeffer unter die Kartoffelmasse kneten. Aus dem Teig rasch gleich dicke Stränge (1 cm Durchmesser) formen und diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel Muster in die Nocken drücken. Die Kartoffelnocken in Salzwasser einmal aufkochen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen.

Tomaten in 40 g Butter erhitzen, mit Kräuterwürze **Mamma mia** abschmecken. Nocken und Tomatensauce auf Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!