

Gekaufte Kartoffelklöße für 12 Personen - mit gerösteten Semmelwürfeln verfeinert

Zutaten:

- 3 Packungen a 750 g gekaufte Kartoffelklöße
- 2 Semmeln (Brötchen)
- 75 g Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: gehackte Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

Anleitung:

1. Semmelwürfel vorbereiten:

- Die Semmeln in kleine Würfel 1,5 x 1,5 cm schneiden.
- In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen lassen.
- **Die Semmelwürfel in die Pfanne geben und goldbraun rösten.** Dabei gelegentlich umrühren, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig geröstet werden. Dies dauert normalerweise etwa 5-7 Minuten. Achte darauf, dass sie nicht verbrennen.

○

2. Kartoffelklöße vorbereiten:

Aus dem Kloßteig 18 gleichmäßig große Klöße formen.

Die Klöße mit den Semmelwürfeln füllen.

- Die Kartoffelklöße nun gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis sie gar sind. Dies kann je nach Art der Klöße und ihrer Größe variieren. Nach dem Kochen warmhalten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

○

3. Servieren:

- Die Kartoffelklöße auf eine Servierplatte oder in eine große Schüssel geben.
- Optional mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren, um einen frischen Geschmack und Farbe hinzuzufügen.

Guten Appetit!

Neu-Anspach, 12.11.2024