



SNACK

## KARTOFFEL-BÄRLAUCH-KNOTEN



★★★★★ (55)

1H 15 MINUTEN  
FÜR 8 STÜCK

### ZUTATEN

#### Pesto

- 40 g** Sonnenblumenkerne
- 60 g** Bärlauch
- 3 EL** Sprinzen, gerieben
- ½** Zitrone, Schalenabrieb und 1 EL Saft
- 1 dl** HOLL-Rapsöl
- 1 TL** Salz
- schwarzer Pfeffer

#### teig

- 350 g** mehligkochende Kartoffeln
- 400 g** Mehl
- 1¼ TL** Salz
- 50 g** Butter, flüssig
- 20 g** frische Hefe, zerbröckelt
- 1,5 dl** Milch
- wenig** Mehl zum Auswallen

#### zum bestreichen

Öl zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG

- 1** Zubereitung Pesto:  
Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Die Kerne mit dem Bärlauch, dem Käse, der Zitronenschale sowie dem Öl grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2** Zubereitung Teig:  
Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich kochen. Die Kartoffeln gut abtropfen und durch das Passe-vite in eine Schüssel treiben, auskühlen lassen.
- 3** Das Mehl mit dem Salz unter dem kalten Kartoffelpüree mischen. Die Butter, die Hefe und die Milch zugeben. Alles vermischen und einige Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
- 4** Arbeitsfläche mit einem sauberen Küchentuch belegen und dieses dünn mit Mehl bestreuen. Den Teig auf dem Tuch rechteckig auswallen (etwa im Verhältnis 1:2). Die untere Hälfte des Teiges bis zur Mitte mit dem Bärlauchpesto bestreichen, dann die obere Teighälfte nach unten klappen, so dass die Füllung bedeckt ist.
- 5** Von der umgeklappten Kante zur offenen Kante 8 Streifen schneiden. Bei jedem Streifen der Länge nach einen Schlitz einschneiden, sodass zwei Stränge entstehen welche an einem Ende noch zusammen halten.
- 6** Die beiden entstandenen Stränge von innen nach aussen drehen, ineinander wickeln und zu einem Knoten formen. Die Knoten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten aufgehen lassen. Mit wenig Öl bestreichen und im 180 ° heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.