

Kartoffel-Bulgur-Klöße (ca 30 Stück)

400 g	Kartoffeln	schälen und ca. 15 Min. in Salzwasser vorkochen, abgießen und noch warm grob raspeln
200 g	Bulgur, grob*) in der Zwischenzeit Bulgur m. der Brühe aufkochen, vom
500 ml	Brühe) Herd nehmen u. 15 Min. zugedeckt quellen lassen
1	Zwiebel	fein würfeln
3 Zeh.	Knoblauch	pressen

Die noch warmen Kartoffeln mit Bulgur, Zwiebeln, Knoblauch und

50 g	Quark
1	Ei
1 EL	Mehl
1 EL	Petersilie, gerebelt
1 TL	Senf

vermischen und kräftig mit Salz* und Pfeffer* würzen.

Die Masse abkühlen lassen und zu kleinen Klößchen formen.
In heißem Öl* goldgelb ausbraten.

Tipp: Bevor man alle Klöße auf einmal brät, sollte man einen Probe-Kloß zubereiten und den Teig gegebenenfalls nachwürzen.

Dazu passt eine **einfache Kräutersoße** aus:

1 Becher	Joghurt oder Schmand oder Creme Fraiche
5 EL	frische Frühlingskräuter, gehakt
1 EL	Zitronensaft
1 Pr.	Zucker*
	Salz*, Pfeffer*

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27 erhältlich.**