



Knödel-Pfanne

das Beste vom Weihnachtsessen aus einer Pfanne



Zutaten für 4 Personen:

Knödel-Pfanne

4 – 5 Klöße vom Vortag
(550 g frischer Kloßteig)
2 Stangen Porree
2 EL Rosinen
1 Prise Zimt
etwas frischer Pfeffer
1 Apfel
2 Handvoll Walnuskerne
Olivenöl zum Anbraten
Salz

Den Porree gut waschen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel waschen und mit Schale würfeln. Die Klöße in Würfel, oder Scheiben schneiden und in Öl in der Pfanne knusprig anbraten. Den angebratenen Kloß anschließend herausnehmen und das Gemüse und den Apfel darin braten.

Zuletzt die Rosinen, Nüsse und Klöße kurz mit anbraten. Würzen und servieren.

Das Gericht kann gerne um Rosenkohl, Rotkohl, Fleisch und anderen Speisen vom Weihnachtsessen ergänzt werden.