Tomatenklößchen

Zutaten für 4 Personen

	Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen heiß werden lassen, aber nicht zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit
75 g getrocknete Tomaten in Öl	abtropfen lassen - dabei 2 EL Öl auffangen - und klein schneiden.
750 g Kloßteig halb und halb	mit
2 Eier	
5 - 6 EL Mehl	den Tomatenstückchen und dem Tomaten-Öl verkneten. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen. Mit einer Gabel kleine Klößchen abstechen. Die Klößchen in das heiße Wasser geben und ca. 5 Minuten vorgaren, herausnehmen und gut abtropfen lassen.
2 EL Butterschmalz	in einer großen Pfanne erhitzen und die Klößchen darin portionsweise unter Wenden goldbraun anbraten.

Beilagen

Schmecken sehr gut zu „Filet Saltimbocca“