

# Knöpfleteig (Spätzleteig)



Rezept für 4-6 Portionen

## Zutaten

200 g Mehl  
100 g Knöpflimehl  
1 TL Salz  
1,5 dl Milchwasser  
(1/2 Milch / 1/2  
Kohlensäurewasser)  
3 Eier

## Vorbereiten

Milchwasser und Eier verquirlen  
Mehl, Knöpflimehl und Salz vermischen, Eier-Milchflüssigkeit  
nach und nach unter Rühren dazugeben und so lange  
klopfen bis Teig glänzt und Blasen wirft  
Teig mindestens 30 Min. ruhen lassen

## Zubereiten

Hohe Pfanne mit gut gesalzenem Wasser zum Sieden bringen  
Teig portionenweise in Salzwasser mit Knöpflesieb (vorher mit  
kaltem Wasser abspülen, Teig klebt weniger!) geben.  
Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen mit Schaumkelle  
heausnehmen, gut abtropfen und in Schüssel in Wärme stellen

Nach Wahl Käse darüber streuen, am Schluss mit Zwiebel  
überbacken usw.

Spätzle können auch in der Bratpfanne goldgelb angebraten werden.

Anstelle Knöpfli teig mit Messer bearbeiten und längliche Streifen  
ins Salzwasser geben, so hat man Spätzle.