

# Knöpfli (Spätzle)



Beilage für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 250 g Mehl**
- 150 g Knöpflimehl**
- 1,5 TL Salz**
- 2 dl Milchwasser**  
(1/2 Milch / 1/2 Kohlensäurewasser)
- 4 Eier**

## Vorbereiten

- a 2 dl Milchwasser und 4 Eier verquirlen.
- b 250 g Mehl, 150 g Knöpflimehl sowie 1,5 Teelöffel Salz vermischen.
- c Die Eier- / Milchwasserflüssigkeit nach und nach unter Rühren dazugeben und so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft.
- d Nun den Knöpfliteig mindestens 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen

## Zubereiten

- e Eine hohe Pfanne mit gut gesalzenem Wasser zum Sieden bringen.
- f Teig portionenweise in Salzwasser mit Knöpfli sieb (vorher mit kaltem Wasser abspülen, Teig klebt weniger!) geben.
- g Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen und in Schüssel in Wärme stellen
- h Nach Wahl Käse darüber streuen oder am Schluss mit Zwiebel überbacken.  
Die Knöpfli können auch in der Bratpfanne leicht angebraten werden vor dem Servieren.