

## Caponetti (Graubuenden)

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Mehl
200	ml	Milch
2	klein.	Eier
1/2	Teel.	Salz
150	Gramm	Paniermehl, eher grob
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Blattspinat; grob gehackt
1	Bund	Petersilie; grob gehackt
1	Bund	Schnittlauch; Geschnitten
150	Gramm	Buendner Bergkaese; gerieben

### Anleitung:

Mehl in eine Schuessel sieben, langsam die Milch dazuruehren. Dann Die Eier und das Salz beifuegen und alles zu einem glatten Teig Ruehren. Paniermehl in der Butter goldgelb roesten. Abkuehlen lassen. Dann Zusammen mit dem Spinat, der Petersilie und dem Schnittlauch zum Teig Geben. Eine Stunden ruhen lassen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig auf ein Holzbrett geben oder Vom Rand der Schuessel aus mit einem Messer in breiten Streifen in Das leicht kochende Wasser schaben. Sobald die Caponetti an die Oberflaeche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und lagenweise Mit dem Kaese in einer Schuessel anrichten. Tip: will man die Caponetti im voraus zubereiten, kann man in der Schuessel zusaetzlich mit etwas Rahm betrauefeln und im Ofen bei 150 GradC warm stellen.