

Knöpfli nach "Glaner Art"

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Spinat
400	Gramm	Mehl
0,13	Ltr.	Milch
4		Eier
1	Prise	Salz
0,13	Ltr.	Wasser
150	Gramm	Tiefgekühlt
1 1/2	Ltr.	Schabziger Käse

Anleitung:

Knöpfli nach Glaner Art kommen aus dem Schweizer Kanton Glarus. Der Schnziger ist ein spezieller Glaner Kräuterkäse, darf darum bei diesen Knöpfli nicht fehlen. In Fachgeschäften erhalten Sie auch bei uns den kegelförmig aussehenden Kräuterkäse. Mehl, Eier, Salz, Milch und Wasser in einer Schüssel verrühren. 30 Minuten quellen lassen. Spinat in einer Schüssel nach Vorschrift auftauen lassen. Schabziger Käse reiben. Spinat mit dem Schaumlöffel aus der Schüssel nehmen. Spinat und Käse in den Teig rühren. Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig durch ein grobes Sieb oder einem Durchschlag ins kochende Wasser geben. Gar ziehen, nie sprudelnd kochen lassen. Wenn die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle rausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Knöpfli in eine vorgewärmte Schüssel geben. Butter in einer Pfanne zerlassen und über die Knöpfli geben. Sofort servieren.
Vorbereitung: 10 Minuten ohne Quellzeit

Zubereitung: 20 Minuten Wozu

reichen:: Zu Möhrengemüse und Wild oder Sahneschnitzel