



# Chnöpfliintopf Melek von Carina Ninck

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Knöpfli sieb

1.05 kg Mehl	
10 Stück Eier	
1.0 Liter Milch	Mit Salz zu einem glatten Teig schlagen Wasser zum Kochen bringen und Knöpfli mit einem Knöpfli sieb herstellen.
350 g Lauch	
100 g Zwiebel	
300 g Rüebli	
370 g Reibkäse	
5 cl Halbrahm	Später fertige Knöpfli hinzufügen und mitbraten, Rahm und Reibkäse (erst am Schluss) hinzufügen. Mit Kräutern und Pfeffer würzen
750 g Frische Champignons	Separat zubereiten (da es nicht alle mögen)
300 g Broccoli	Kleinschneiden und im Wok anbraten.