

Knöpfli

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Tags: Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Glutenfrei, Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Schüssel, Knöpflesieb

| | |
|------------------|---------------------------------|
| 10 Stück Eier | |
| 1.0 kg Mehl | |
| 5.0 Liter Wasser | |
| 2.0 TL Salz | Zu einem Teig rühren un klopfen |
| 50 g Margarine | |
| 200 g Parmesan | dazustellen |

Die Zutaten zu einem festen Teig rühren und klopfen.

Salzwasser aufkochen.

Den Teig in den Knöpfli-Wagen giessen und portionenweise kochen.

Mit dem Sieb abschöpfen. In eine warme Schüssel füllen und mit Margarine (laktosefrei) oder Butter verrühren.