

# Knöpfli by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 22 Personen

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

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Knöpfli-sieb, Schüssel

22 Stück Eier

2.2 kg Mehl

11 Liter Wasser

4.4 TL Salz    Zu einem Teig rühren und klopfen

110 g Margarine

440 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.