

Knöpfli by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 35 Personen

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

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Schüssel, Knöpfli-sieb

35 Stück Eier

3.5 kg Mehl

17.5 Liter Wasser

7.0 TL Salz

Zu einem Teig rühren und klopfen

175 g Margarine

700 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.