

## Spätzli / Knöpfli mit Rahmsauce und Käse von Nicole

Schurter

Mengen für 10 Personen

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.

Die Eier mit Milch und Öl verquirlen.

Zum Mehl giessen und verrühren.

Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist.

Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen.

Den Teig portionenweise auf das Knöpflesieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.

Die Knöpfli/Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 100°C warm halten.

---

1.0 kg Mehl

---

3.0 TL Salz

---

10 Stück Eier

---

5.0 dl Milch

---

200 g Butter

---

550 g Reibkäse

---

4.0 dl Rahm

---

20 g Bouillion

---

3.0 Stück Zwiebeln

---

2.0 Stück Knoblauchzehen

---

2.0 dl Weisswein

---

750 g Frische Champignons

---

100 g Butter

---

100 g Paniermehl