

Chnöpfli (Vegan/ Laktosefrei) von Scoia

Mengen für 30 Personen

- > Vegetarisch
- > keine Nüsse
- > Vegan
- > Laktosefrei

Quelle: Migusto

| | |
|-------------------------|---|
| 2.63 kg Knöpflimehl | |
| 15 g Maisstärke/Maizena | 5 EL! |
| 11.3 TL Salz | |
| 1.5 TL Kurkuma | Mehl, Stärke, Salz und Kurkuma mischen. |
| 2.63 Liter Hafermilch | |
| 1.5 dl Olivenöl | 5 EL! |

Haferdrink und Öl dazugeben. Zu einem zähflüssigen Teig rühren. Reichlich Salzwasser aufkochen. Teig durch ein Spätzlisieb ins kochende Wasser streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben.