

Käseknöpfli von bruder7

Mengen für 10 Personen

6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
900 g Knöpfli	Knöpfli beigben und etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
90 g Sprinz	Die Knöpfli lageweise in eine Gratinform geben und mit Käse bestreuen.
30 g Butter	am Schluss mit Butterflocken bestreuen und im Backofen gratinieren.