

Käseknöpfli von bruder7

Mengen für 40 Personen

24 Liter Wasser	salzen und aufkochen
3.6 kg Knöpfli	Knöpfli beigben und etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
360 g Sprinz	Die Knöpfli lageweise in eine Gratinform geben und mit Käse bestreuen.
120 g Butter	am Schluss mit Butterflocken bestreuen und im Backofen gratinieren.