

Käseknöpfli (Hungrige) von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

250g/Pers.

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