



Knöpfli Berner Kochbuch von Thilo2

Mengen für 10 Personen

500 g Gnocchi	glutenfreie, vegane und laktosefreie Variante für Spätzli
1.0 kg Mehl	alle Zutaten bis und mit Eiern gut mischen, bis Teig in Stücken von der Kelle fällt. Teig mind. 1/2 Stunde kühl stehen lassen
20 g Salz	
4.0 dl Wasser	
3.5 dl Milch	
6.0 Stück Eier	
4.0 TL Salz	
3.0 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpfli sieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.
50 g Butter	mit Butter verfeinern
1.0 kg Reibkäse	Gruyère o.ä.