

Knöpfli by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Glutenfrei, Laktosefrei, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Knöpfli-Sieb, Schüssel

10 Stück Eier	
1.0 kg Mehl	
5.0 Liter Wasser	
2.0 TL Salz	Zu einem Teig rühren und klopfen
50 g Margarine	
200 g Parmesan	dazustellen

Die Zutaten zu einem festen Teig rühren und klopfen.

Salzwasser aufkochen.

Den Teig in den Knöpfli-Wagen giessen und portionenweise kochen.

Mit dem Sieb abschöpfen. In eine warme Schüssel füllen und mit Margarine (laktosefrei) oder Butter verrühren.