Knöpfli by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 35 Personen

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

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Knöpflisieb, Schüssel

35 Stück Eier	
3.5 kg Mehl	
17.5 Liter Wasser	
7.0 TL Salz	Zu einem Teig rühren un klopfen
175 g Margarine	
700 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.