

Spätzli im Ofen

von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

600 g Mehl	in eine Schüssel geben
300 g Knöpfliemehl	zum Mehl geben
18 g Salz	zum Mehl geben
2.5 dl Milch	in ein Gefäss geben
2.5 dl Wasser	zur Milch geben
7.0 Stück Eier	zur Flüssigkeit geben gut verrühren Die Flüssigkeit von der Mitte aus zum Mehl geben und mit einer Kelle mischen. Solange klopfen bis der Teig gänzt und Blasen wirft Bei Zimmertemperatur zugedeckt 30 Minuten quellen lassen
4.0 Liter Wasser	Wasser zum kochen bringen
50 g Salz	Wasser damit salzen Spätzli portionenweise verarbeiten Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen mit der Schaumkelle heraus nehmen und in eine Gratinform geben
50 g Butter	über die Spätzli verteilen
3.0 dl Halbrahm	Rahm würzen über die Spätzli verteilen
250 g Reibkäse	über die Spätzli verteilen