

# Spinatknöpfli von navajo

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossi

425 g Spinat	waschen
375 g Rahmquark	
5.0 Stück Eier	Spinat, Quark und Eier pürieren.
500 g Mehl	
250 g Knöpflimehl	
2.5 TL Salz	Mehl und Salz darunter rühren und Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
6.0 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflesieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher ins leicht siedende Wasser streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.