Spinatknöpfli von navajo

Mengen für 5 Personen

Quelle: Betty Bossi

213 g Spinat	waschen
188 g Rahmquark	
2.5 Stück Eier	Spinat, Quark und Eier pürieren.
250 g Mehl	
125 g Knöpflimehl	
1.25 TL Salz	Mehl und Salz darunter rühren und Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
3.0 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflisieb 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.