

# Teuchel-Capuns

von Silvano Cortesi

Mengen für 10 Personen

600 g Weissmehl	
300 g Knöpfliemehl	
6.0 Stück Eier	
2.0 dl Milch	
4.0 dl Wasser	mit Kohlensäure!
2.0 g Quark	Esslöffel
8.0 Stück Landjäger	
30 g Schnittmanglod	Blätter Mangold
5.0 dl Halbrahm	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	

Viele Gartengewürze wie Maggikraut, Schnittlauch, Peterli, Thymian, Oregano, Pfeffer und Salz, kleingehackt

...alles darunter und zu einem Teig mischen

Mangoldblätter zuerst blanchieren. Auf jedes Blatt (ohne Stiele) ca 1 EL Teig aufs Blatt und von unten her aufrollen (beim Stielansatz)

Bouillon aufkochen und die Capuns vorsichtig mit Siebeinsatz ca 2-3min kochen. In der Gratinform verteilen, etwas Capunsbouillon einfüllen, Rahm darüber giessen und Käse darüberstreuen.

Im Backofen bei 200 Grad ca 20-30min überbacken