

Käseknöpfli

(Lieblingsrezept von SRF-Landfrau Karin Hengartner aus Olten)

Zutaten: (für 5 Personen)

- 375 g Mehl
- 125 g Griess
- 5 Eier, verquirlt
- 2.5 dl Milch
- 2 ½ kleine TL Salz

- 150 bis 200 g frisch geriebenen Käse zum Gratinieren (z. Bsp. Greyerzer)

Zubereitung:

In einem grossen Topf zwei Liter Wasser aufkochen und salzen.
Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Alle Zutaten für die Knöpfli in eine Schüssel geben und von Hand oder mit der Knetmaschine zu einem gleichmässigen Teig verkneten.

Die Knöpfli-Masse portionenweise durchs Knöpfli-Sieb streichen. Achtung: Das Wasser soll beim Knöpfli-Kochen nur leise simmern.

Steigen die Knöpfli an die Wasseroberfläche, kann man sie mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. Die gekochten Knöpfli in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Knöpfli sofort in eine Auflaufform geben und Schicht für Schicht mit Käse bestreuen. Die Auflaufform danach in den Ofen schieben und die Knöpfli goldbraun gratinieren.

Tipp: Je nach Saison fein gehackten Spinat, Brennesseln oder auch Bärlauch unter den Teig mischen.