

## Spätzli / Knöpfli

### Zutaten für 4 Personen

125	g	Mehl
125	g	Spätzlimehl
1	EL	Griess
1	TL	Salz
		Muskatnuss
2		Eier
1	EL	Olivenöl
1	dl	Wasser

Zutaten gut mischen

Verklopfen

Zutaten mit Schwingbesen zu einem zähflüssigen Teig mischen bis er glänzt und Blasen wirft (bei Bedarf etwas Mehl dazugeben).

Mindestens ½ Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Durchs Knöpflesieb direkt ins kochen Salzwasser streichen oder übers Spätzlibrett schaben.

#### **Tipp**

- 1-2 EL Pesto, Bärlauchpesto oder gehackten Spinat unter den Teig geben.
- Mit einem kräftigen Reibkäse (rässer Appenzeller) kurz überbacken und servieren.

Création CBB, Sept/2002