

# Blacken-Capuns



## Zutaten für 4 Personen

- Pro Person 4 – 6 junge, schöne Blackenblätter (Alpenampferblätter)

### Spätzliteig:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Wasser
- 2 Eier
- ½ Salsiz
- 1 Zwiebel
- 1 Teelöffel Salz
- Ein paar Minzenblätter, klein gehackt
- Etwas Schnittlauch, klein gehackt

### Ausserdem:

- Geriebener Alpkäse
- Ca. 4 dl Milch
- Ca. 4 dl Wasser
- Etwas Butter

## Zubereitung

Die Blackenblätter gut waschen, kurz blanchieren und abtropfen lassen.

Alle Zutaten für den Spätzliteig in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis der Teig Blasen wirft. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Auf jedes Blackenblatt etwas Spätzliteig geben und das Blatt zusammenrollen. Die Capuns beidseitig in einer Bratpfanne in etwas Butter kurz braten, damit sie gut zusammenhalten.

Die Capuns in eine gefettete Gratinform legen und mit halb Bouillon, halb Milch übergiessen. Den Alpkäse darüberstreuen.

Im Ofen etwa 30 Minuten backen.