

Chnöpfli mit Gemüse und Alpkäse



Zutaten für 6 Personen

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 1 EL Salz
- 3 dl Wasser
- 300 g Alpkäse
- 300-500 g saisonales Gemüse
- 4 EL Bratbutter
- 1 EL Alpenkräutersalz

Zubereitung

Mehl mit Eier Wasser vermischen, salzen. Zu einen Teig schlagen (Tipp: der Teig ist gut, wenn er kleine Blasen hat). Den Teig 1/2h stehen lassen.

Den Alpkäse reiben und das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Pfanne mit Wasser erhitzen (nicht kochen) und eine Portion Chnöpfleteig mit dem Horn durch das Chnöpfli sieb ins Wasser treiben. Warten bis die Chnöpfli aufsteigen, in Löffelsieb abschöpfen und unters kalte Leitungswasser stellen. Wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist.

Bratpfanne erhitzen, 1 EL Bratbutter schmelzen. Das Gemüse ca. 5-10 Minuten in der Bratpfanne anbraten, mit dem Alpenkräutersalz oder nach Belieben würzen. In Schüssel geben.

3 EL Bratbutter in Pfanne erhitzen, Chnöpfli unter wenden goldbraun braten. Das Gemüse begeben und untermischen. Nach Belieben würzen.

Den geriebenen Alpkäse begeben, Deckel auf die Pfanne und den Käse 2-3 Minuten schmelzen lassen.

Alternative: statt die Chnöpfli unter das Leitungswasser zu stellen, können sie direkt in eine Gratinform gegeben werden. Zusammen mit dem geriebenen Käse und dem Gemüse in Schichten einfüllen. Gratinform in den Ofen bei 180 Grad geben, bis Käse geschmolzen ist.