



Beilage

Gorgonzola Spätzli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr	Knöpflimehl
100 gr	Weissmehl
1 TL	Salz
	Etwas Muskatnuss, gerieben
125 gr	Gorgonzola-Mascarpone, mit der Gabel zerdrückt
2 dl	Wasser
3 Stück	Eier

Zubereitung:

Mehl, Salz, Muskatnuss
Gorgonzola-Mascarpone, Wasser
Eier

Mehl, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel mischen. Den zerdrückten Gorgonzola-Mascarpone sowie Wasser und Eier hinzufügen und gut mischen.

Solange mit einer Kelle mischen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten stehen lassen.

Knöpfli sieb

Teig portionenweise in die Mulde des Siebes geben und den Teig mit einem Horn (Spachtel) durch das Sieb in kochendes Salzwasser streichen

Sobald die Spätzli an die Wasseroberfläche steigen mit dem Sieb herausnehmen und zum Abschrecken kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Die Knöpfli entweder in den auf 70 Grad vorgewärmten Backofen geben oder sofort – auf vorgewärmten Tellern – servieren und mit kleinen Stücken Gorgonzola-Mascarpone-Käse dekorieren..