



Knöpfliteig für Knöpfli und Spätzli

Für 4 Portionen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Teig:

300 g Mehl

1 TL Salz

3 Eier

1,5 dl Wasser

1 EL Öl

2–3 l Wasser

2 EL Salz

INFOS

■ Mit 250 g Mehl und 50 g Griess haben Knöpfli mehr Biss.

■ Für Spinatknöpfli: Dem Grundteig 200 g blanchierten, gehackten Spinat beifügen.

VARIANTEN

Farbige Knöpfliteige nach dem Grundrezept zubereiten und eine der folgenden Zutaten beifügen:

2 EL sehr fein gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch,
Kerbel usw.)

2–3 EL Tomatenpüree

1 TL Safran, in 1 EL heissem
Wasser aufgelöst

INFOS

■ Statt Tomatenpüree 2–3 EL in Öl eingelegte Tomaten, sehr fein geschnitten, verwenden. Der Teig wird dadurch spezieller im Geschmack, aber weniger rot als mit Tomatenpüree.

■ Mehl ganz oder teilweise durch Ruchmehl oder Buchweizenmehl ersetzen.