

Gemüseknöpfli mit Wintergemüse

für 4 Personen

Saison November-Februar

Teig

250gr Mehl

5 gr Salz

1,5 dl Milch

2 Eier

alles miteinander verrühren und glatt klopfen mind. ½ Std. ruhen lassen.

2 lt Wasser

20gr Salz

kochen, zähflüssiger Teig durch den Knöpflihobel streichen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit der Schaumkelle heraus nehmen.

In der Zwischenzeit

1 grosser Lauch

2-3 Rüebl

halbieren und dann in feine Ringe schneiden

schälen halbieren und feine Scheiben schneiden

In einer Bratpfanne ein paar Tropfen Öl geben und das Gemüse darin knackig andämpfen. Mit ca. 1/2dl Weisswein ablöschen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

1 dl Rahm

In einer Gratinform ein wenig Rahm auf den Boden gessen. Der Boden sollte nur leicht bedeckt sein.

Dann die Hälfte Knöpfli in die Gratinform geben, das Gemüse darüber verteilen und jetzt den Rest Knöpfli darüber geben.

Zum Schluss frisch gerieben Gruyère darüber streuen, die Knöpfli sollten schön bedeckt sein.

Bei 200° Grad, ca. 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Winterzeit: Zur Vorspeise in der Wintertzeit serviere ich einen Nüsslisalat mit Ei und schon steht ein feines Essen auf dem Tisch.

Sommerzeit: Im Sommer mische ich zum Beispiel Peperoni, Zuchetti und Broccoli ins Gemüse.

Schnellere Variante: fertige Knöpfli im Coop kaufen!

Tipp

Wer mag kann noch Zwiebelringe anbraten und darüber streuen. EN GUETE!



fässler
salate

www.faesslersalate.ch

Rezepte aus Chefins Küche