

Caponetti (Graubünden)

Rezept Tofu

Leckere Rezepte für die fleischlose Küche hier gratis downloaden.

www.coop.ch

Google-Anzeigen

Durchschnitt:

Eigene Bewertung: Keine

Rezept für 1 2 3 4 5 6

Mehl in eine Schüssel sieben, langsam die Milch dazurühren. Dann die Eier und das Salz beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Paniermehl in der Butter goldgelb rösten. Abkühlen lassen. Dann zusammen mit dem Spinat, der Petersilie und dem Schnittlauch zum Teig geben. Eine Stunden ruhen lassen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig auf ein Holzbrett geben oder vom Rand der Schüssel aus mit einem Messer in breiten Streifen in das leicht kochende Wasser schaben. Sobald die Caponetti an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und lagenweise mit dem Käse in einer Schüssel anrichten. Tip: will man die Caponetti im voraus zubereiten, kann man in der Schüssel zusätzlich mit etwas Rahm beträufeln und im Ofen bei 150 oC warm stellen.

Zutaten

Menge	Zutat	g
150 g	Mehl	150
2 dl	Milch	200
2 kl. Stk	Eier	120
0.5 TL geh	Salz	3.5
150 g	Paniermehl eher grob	150
50 g	Butter	50
50 g	Blattspinat frisch grob gehackt	50
1 Bnd	Petersilie grob gehackt	50
1 Bnd	Schnittlauch geschnitten	80
150 g	Bergkäse Vollfettstufe Bündner gerieben	150