

Knöpfli mit Bauernschinken und Bergkräuterkäse



Zubereitungszeit

35 Minuten + ca. 30 Minuten ruhen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 660 kcal

Eiweiss: 38 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 75 g

Zutaten

4	Eier
2 dl	Milch
0.75 TL	Salz
400 g	Halbweissmehl
2	Zwiebeln
100 g	Käse, z. B. Bergkräuterkäse
200 g	Bauernschinken
	Mehl zum Bestäuben
4 EL	Bratbutter

Zubereitung

1. Eier, Milch und Salz verquirlen. Zum Mehl rühren. Mit einer Kelle so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Ca. 30 Minuten ruhen lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Bergkräuterkäse reiben. Schinken in Streifen schneiden.
2. Reichlich Salzwasser aufkochen. Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb ins Wasser streichen. Aufkochen. Die Spätzli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen.
3. Zwiebeln mit etwas Mehl bestäuben. In der Hälfte der Bratbutter knusprig braten. Aus der Bratpfanne nehmen. Knöpfli und Schinken mit der restlichen Bratbutter in die Bratpfanne geben. Braten, bis die Knöpfli leicht Farbe annehmen. Mit dem Käse und den Zwiebelringen servieren.