

Zwicky Käseknöpfli



Zutaten

- 300 g Zwicky Knöpfliidunst
- 150 g Wasser
- 3 Eier
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 200 g Bergkäse
- 2 Zwiebeln

4 Portionen

Zubereitung

Wasser, Eier und Salz mit einer Lochkelle zum Mehl mischen und gut verrühren, bis der Teig glatt wird. Anschliessend 3-4 Stunden ruhen lassen.

Knöpfeliteig portionsweise durch ein Knöpfli sieb in schwach kochendes Salzwasser (mit etwas Öl) fallen lassen und kochen – bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Knöpfli in eine Auflaufform geben.

Zwiebeln schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter goldbraun braten und anschliessend mit den Knöpfli mischen.

Den Bergkäse reiben und ebenfalls zu den Knöpfli hinzufügen, mischen und grosszügig mit Pfeffer und Salz würzen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 10-15min. backen.

Tipp: Apfelmus schmeckt hervorragend dazu!