

Bärlauchknöpfli/Kräuterknöpfli (4 Pers.)

300 g Mehl in Schüssel geben

1 KL Salz beifügen

1 ½ dl Wasser

3 EL pürierter Bärlauch
oder Rucola oder

fein geschnittene Kräuter

3 frische Eier im Massbecher gut mischen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und leicht von der Kelle fällt. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Wasser in Pfanne aufkochen

1 EL Salz würzen, Knöpfli oder Spätzli herstellen, Kochzeit 3–5 Min. Knöpfli gut abtropfen, ev. zugedeckt warm stellen.