



HAUPTGANG

KARTOFFEL-KNÖPFLI MIT MANGOLD



★★★★★ (1)

40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Knöpfli

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 250 g Chnöpflimehl
- 1½ TL Salz
- 4 Eier (grösse S), verquirlt
- 1 dl Milch

Röstzwiebeln

- 2 Zwiebeln, in Ringen
- 1 EL Mehl
- 2 EL Butter

pfanne

- 50 g Butter
- 500 g Krautstiel oder Mangold
- 75 g reifer Bergkäse, gerieben
- etwas Salz & Pfeffer
- wenig Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- Knöpfliteig:**
Für den Teig die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden. In siedendem Salzwasser weichkochen, abgiessen und gut ausdampfen lassen. Durch das Passe-Vite drehen oder an der feinen Raffel reiben. Etwas auskühlen lassen.
- Mit den restlichen Zutaten bis und mit Milch in eine Schüssel geben. Mit einer Kelle verrühren und schlagen bis sich grosse Blasen bilden. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Zubereitung Röstzwiebeln:**
Die Zwiebeln mit dem Mehl vermengen. Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Zwiebeln zugeben und bei schwacher Hitze langsam knusprig rösten.
- Zubereitung Krautstiel und Knöpfli:**
In einer grossen Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen. Knöpfli-Teig portionenweise durch das Knöpfli-Sieb ins Wasser streichen. Schwimmende Knöpfli mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Mit der etwas Butter in einer Schüssel oder Gratinform vermengen.
- Krautstielblätter entfernen. Stängel in ca. 1 cm breite Streifen, Blätter in mundgerechte Stücke schneiden.
- Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Knöpfli zugeben und einige Minuten anbraten. Krautstielstängel zugeben und einige Minuten mitbraten. Krautstielblätter unterheben und kurz mitbraten. Käse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.