

# Spinatknöpfli

300 g Spinat  
½ - 1 dl Wasser

dämpfen mixen, auskühlen lassen

300 g Mehl  
1 Kl Salz  
3 Eier

Knöpfleteig herstellen, anstelle von Wasser das Spinatpüree verwenden, ruhen lassen; Knöpfli zubereiten und in die warme Sauce geben

## Varianten

### Glarner „Zogge“

1 Zigerstöckli an der Bircherraffel reiben, die Spinatknöpfli wie oben zubereiten und lagenweise mit dem Schabziger in einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit Butter überschmelzen.

### Spinatknöpfli mit Nussauce

1 dl Milch  
2 dl Saucerrahm  
2 Knoblauchzehen, gepresst

zusammen langsam erwärmen

50 g Sprinz  
Pfeffer, Salz

dazugeben, abschmecken

100 g Baumnüsse

grob hacken, leicht rösten, unter die Sauce mischen und sofort servieren

### Spinatknöpfli gratin

1 Portion Spinatknöpfli  
1 kleine Dose Pelati  
1,5 dl Rahm  
Pfeffer, Kräutersalz  
100 g Sprinz

in eine Gratinform geben  
hacken, darüber vereilen  
darüber giessen  
würzen  
darüberstreuen

Gratinieren: bei 220°, 20-30 Minuten, in der Ofenmitte

Kathrin Fröhlich

