



Schweizer Klassiker mit einem Hauch griechischem Flair.

Aktive Zeit



Gesamtzeit



1 **Zwiebel, fein gehackt**

1 **Knoblauchzehe, fein gehackt**

1 EL **Butter**

300 g **Spinat**

**Salz, Pfeffer**

300 g **Weissmehl**

300 g **Knöpflimehl**

1 TL **Salz**

2.5 dl **Milch**

5 **Eier, verquirt**

50 g **Butter**

100 g **Spinat**

**Salz, Pfeffer**

30 g **Pinienkerne, geröstet**

200 g **Feta, zerbröselt**



Zwiebel und Knoblauch in der heissen Butter andämpfen. Spinat dazugeben, 2–3 Minuten mitdämpfen, bis der Spinat zusammengefallen ist, würzen. Spinat in ein Sieb geben, gut ausdrücken, sehr fein hacken.

Mehle mit Salz mischen. Milch und Eier verrühren, zum Mehl geben, mit einer Kelle zu einem Teig mischen und schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Spinat unterheben. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig portionenweise durch das Knöpflesieb in knapp siedendes Salzwasser streichen. Ziehen lassen bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen. Knöpfli in eine Schüssel geben, mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Knöpfli im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warmstellen.



Butter in einer weiten Bratpfanne köcheln lassen, bis sie braun ist und leicht nussig riecht. Spinat dazugeben, unter Rühren 1–2 Minuten anbraten, würzen. Knöpfli dazugeben, kurz mitschwenken. Mit Pinienkernen und Feta garnieren.