

Knöpfli-Marroni-Gratin

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 Eier
- 1½ dl Wasser oder Milch oder Milch-Wasser
- 1 EL Öl
- 2-3 l Wasser
- 2 EL Salz

- 200g Gorgonzola
- 150 – 200g Marroni, geschält und gekocht
- 2 Tomaten
- frischer Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch

Zubereitung

Geben Sie das Mehl und Salz in eine Schüssel. Nach dem Sie die beiden Zutaten gemischt haben, bilden Sie eine Mulde in der Mitte. Flüssigkeit, Eier und Öl in einem Litermass verquirlen. Giessen Sie die vermischte Flüssigkeit nach und nach unter Rühren in die Mulde. Nun muss der Teig mit einer Kelle so lange geklopft werden, bis der Teig Blasen wirft und glänzt. Lassen Sie den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

Wasser mit Salz aufkochen. Den Teig portionenweise auf das Knöpflesieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein Sieb geben um diese gut abzutropfen. Geben Sie die fertigen Knöpfli in eine Gratinform.

Schneiden Sie die Tomaten und den Gorgonzola in Würfel, hacken oder schneiden Sie das Basilikum klein und geben auch diesen dazu. Nun fehlt nur noch der Pfeffer aus der Mühle. Mischen Sie alles untereinander. Nun für ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben.

Braten Sie die geschälten und gekochten Marroni auf allen Seiten kurz an.

Portion des fertigen Gratin auf vorgewärmten Teller anrichten. Geben Sie die angebratenen Marroni dazu und dekorieren Sie das Ganze mit frischem Schnittlauch.

Tipp

Da Basilikum beim Kochen viel von seinem Geschmack verliert, kann er auch erst beim Anrichten dazugegeben werden. Für Eilige, gelingt das Rezept auch mit gekauften Knöpfli.

En Guata...