

Kartoffel-Chnöpf mit Olivenbutter



Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Vorspeise für 6–8 Personen, Hauptgericht für 4

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen.

Chnöpf

750 g **Gschwellti** (mehlig kochende Sorte), frisch gekocht

noch heiss schälen, in Stücke schneiden, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen

200 g **Mehl**

50 g **geriebener Parmesan**

½ dl **Milch**

1 **frisches Ei**

wenig **Muskat**

1½ Teelöffel **Salz**

alles daruntermischen, rasch zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 15 Min. ruhen lassen

Salzwasser, siedend

Teig portionenweise durchs Chnöpf-Sieb ins leicht siedende Wasser streichen. Chnöpf ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen, zugedeckt warm stellen

Olivenbutter

100 g **Butter**

in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter schäumt und nussig riecht

12 **entsteinte schwarze Oliven**, in feinen Streifen

beigeben, auf den Chnöpfen verteilen

Schneller gehts: Rezept zubereiten wie oben. Gschwellti durch 1 Beutel Kartoffelflocken (z. B. Stocki, ca. 110 g) ersetzen. Kartoffelflocken in eine Schüssel geben, 5 dl heisses Wasser darübergiessen. Mehl durch Knöpfli-Mehl ersetzen.

Pro Person (¼): 20 g Fett, 11 g Eiweiss, 46 g Kohlenhydrate, 1695 kJ (405 kcal)

Bedeutung der Symbole



Dieses Rezept eignet sich für das Chnöpf-Sieb



Dieses Rezept eignet sich für das Chnöpfli-Sieb



Chnöpf herstellen: Teig mit dem Teigschaber portionenweise durch die Löcher streichen. Dabei darauf achten, dass die durchgestrichenen Chnöpf vor dem nächsten Streichvorgang ins Wasser gefallen sind. Nur so entstehen formschöne Chnöpf.



Chnöpfli herstellen: Teig mit dem Teigschaber portionenweise durch das Sieb streichen.

