



# Knöpfli nature für Durchschnittsesser von navajo

Mengen für 53 Personen

2.65 kg Mehl	
1.33 kg Knöpflimehl	
13.3 TL Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
1.06 Liter Milch	
9.275 dl Wasser	lauwarm, mit Milch mischen
39.8 Stück Eier	verrühren, mit Milchwasser mischen, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klpfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.
31.8 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpfli sieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.



# Spätzli-Gemüse-Pfanne von Chami

Mengen für 53 Personen

* 5.89 Stück Zwiebeln	In grosser Pfanne andünsten
* 9.94 Stück Rüebli	Würfeln, beifügen
795 g Broccoli	Schneiden, in Kochendes Wasser geben
795 g Erbsen	den Rüebli beifügen
795 g Zucchetti (g)	dem Gemüse begeben, würzen
5.3 kg Knöpfli	Zusammen mit allem Gemüse in ausgebutterte Gratinformen geben
1.06 kg Reibkäse	Darüber streuen
1.06 Liter Halbrahm	Darüber giessen und ab in den Ofen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g