

## KNÖPFLE MIT PFIFFERLINGEN

Ein Rezept von „Spumante“ von der Männerkochgruppe Goethecuchi

### Zutaten:

- 375 g Mehl
- 75 g Hartweizengries
- 1,5 TL Salz
- 2,5 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- 4 frische Eier
- 200g kleine Pfifferlinge
- Salzwasser
- Butter

### Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier zugießen, mit einem Schneebesen mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen. Teig portionsweise durchs Knöpfli-Sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Jetzt die Pfifferlinge in einer großen Pfanne mit der Bratbutter anschwitzen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und zu den Pfifferlingen geben und durchschwenken.