

Pilz - Knöpfle Auflauf mit Champignons und Spinat



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Schwaben reklamieren im Allgemeinen für sich, das Stammland der „typischen alemannischen Standardbeilage“ zu sein. Dabei geht Vieles über das schwäbische Verbreitungsgebiet hinaus, bis in Teile Badens und das Allgäu. Wie bei vielen „volkstümlichen Rezepten“ gibt es nicht einmal verbindliche Rezepte für Spätzle und Knöpfle. Schon die Angabe der Zahl der Eier, die auf ein Pfund Mehl kommen, schwankt von 4 bis 8 Stück. Für die Press - oder Schabetechnik gibt es unendlich viele Variationen: da können Sie nur raten und es individuell ausprobieren.

Dieses Rezept ist zwar althergebracht, aber modern von unserem Chefkoch überarbeitet, ausreichend für 4 Portionen.

Zutaten

- 20 g getrocknete Steinpilze, mit dem Stabmixer fein gemahlen
- 275 g Weizenmehl 405, gesiebt, mit ½ TL Salz gemischt
- 4 ganze Eier
- 150 ml kaltes Wasser
- 500 g frische Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
(Wenn Sie mögen, geht auch ohne)
- 2 EL Butter
- 300 g frischer Blattspinat, verlesen, mehrfach gewaschen, gut angelaufen
- (Geht natürlich auch mit TK - Blattspinat)
- 100 g frisch geriebener Bergkäse (z. B. Appenzeller, Sbrinz oder Edamer)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 ° C vorheizen.

Schritt2

Das Wasser mit den Eiern verschlagen und zunächst mit dem Mehl und dem Steinpilzpulver vermengen.

Schritt3

Mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig vom Löffel tropft; danach 30 min. ruhen lassen.

Schritt4

Durch ein grobes Sieb oder angefeuchtetes Knöpfle Brett in kochendes Salzwasser pressen, leise weiter köcheln lassen bis sie oben schwimmen.

Herausnehmen oder auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt5

Zeitgleich die Champignons in der Butter anschwitzen, die Zwiebeln zufügen.

Kurz mit angehen lassen, dann den gut trocken gelaufenen Spinat unter schwenken.

Ev. austretenden Fond verdampfen lassen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt6

Die Knöpfle dazu geben, unter schwenken, in eine ausreichend große, gut gebutterte Auflaufform füllen.

Üppig mit dem Käse bestreuen, ev. noch einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt7

Für ca. 20 min. auf der mittleren Schiene goldgelb überbacken.
Rustikal, in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Allgäuer Rezepte, Badisch, Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Nudelteige, Schwäbisch

Tags: allgäu **Zutaten:** Butter, Champignons, eier, Käse, Knoblauch, Mehl, Pfeffer, Pilze, Salz, Spinat, Steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-knoepfle-auflauf/>