Für 4 Personen

Vorbereitung: ca. 10 Min.
Quellen lassen: mind. 1 Std., besser einen halben Tag
Fertigstellen: ca. 20 Min.

Zutaten:

250 g feiner Ribelmais original AOP
150 g Halbweiss- oder Weissmehl
1 TL Salz
4 Eier
50 g frischer Blattspinat oder 1 gefrorener Würfel (50 g) Blattspinat
1 dl Wasser

Zubereitung:

1. Mehle und Salz mischen, in der Mitte eine Mulde formen.
2. Blattspinat und Wasser mit dem Stabmixer oder einem Hochleistungsmixer pürieren, sollte ca. 1.5 dl grüne Flüssigkeit ergeben.
3. Ei mit der grünen Flüssigkeit verquirlen und in die Mulde giessen, Teig klopfen.
4. Teig mind. 1 Stunde, besser einen halben Tag quellen lassen.
5. Mit dem Hobel ins „wallende“ Salzwasser hobeln. 5 Minuten ziehen lassen, abschöpfen und nächste Portion hobeln.

Tipp:

Das Verhältnis Ribelmais zu Mehl kann verschoben werden. Je mehr Mehl, desto feiner, je mehr Ribel, desto gröber werden die Knöpfli. In einem Trockenbehälter eines Hochleistungsmixers, kann der Ribel auch zu feinerem Mehl vermahlen werden, somit werden die Knöpfli feiner.