

## Marroni-Knöpfli mit Rosenkohl und Preiselbeeren



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten  
 QUELLEN LASSEN: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

#### Knöpfli

Knöpfli:  
 200 g Mehl  
 100 g Kastanienmehl  
 2 TL Salz  
 Pfeffer, Muskatnuss  
 350 g Quark  
 5 Eier  
 0,5-1 dl Wasser

#### Garnitur:

400 g Rosenkohl, gerüstet, halbiert  
 2-3 EL Butter, flüssig  
 Salz, Pfeffer  
 4-6 EL Preiselbeeren,  
 frisch oder aus dem Glas  
 100 g Gruyère AOP, gerieben

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 545 , Fett 20g , Kohlenhydrate 54g , Eiweiss 36g

### ZUBEREITUNG

1 Knöpfli: Mehl und Gewürze in einer Schüssel mischen. Quark und Eier verrühren, dazugeben, mit dem Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Teig mischen. Zugedeckt 30-60 Minuten quellen lassen.  
 2 Knöpfliteig portionenweise durch das Knöpfli sieb in knapp siedendes Salzwasser streichen, aufkochen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Knöpfli mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen, dann auf eine Platte oder in Schalen geben und im vorgeheizten Ofen warm stellen. Restlichen Teig gleich verarbeiten.  
 3 Garnitur: Rosenkohl im Dampf knapp weich kochen, in der warmen Butter andämpfen, würzen, mit Preiselbeeren mischen über die Spätzli geben. Mit Gruyère servieren.