

# Schweizer LandLiebe TV

## Rezept

### Chässpätzli

mit Toggenburger Alpkäse vom Chäserrugg und buntem Blattsalat mit Mostbröckli

#### Zutaten

- 200 g Mehl • 100 g Knöpfliemehl • ¼ TL Salz
- ½ dl Milch • 3 Eier • Salzwasser • 100 g Alpkäse
- 50 g Butter • 6 Zwiebeln • 2 EL Bratbutter
- 1 TL Senf mittelscharf • 2 EL Weissweinessig
- 4 EL Rapsöl • 1 TL Honig • Salz, Pfeffer
- 150 g junge Blattsalate, gemischt
- 50 g Mostbröckli • ½ Bund Schnittlauch

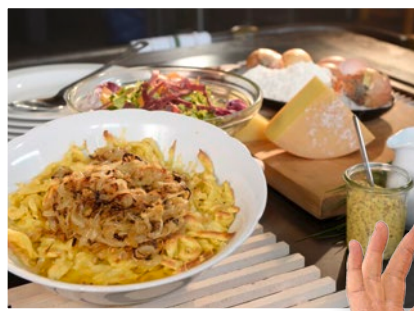
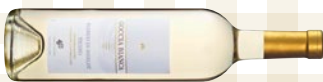
#### Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milch, Wasser und Eier verrühren, langsam in die Mulde geben und mischen. Mit einer Kelle den Teig klopfen, bis er Blasen wirft. 30 Minuten quellen lassen. Salzwasser zum Sieden bringen. Teig portionsweise auf ein feuchtes Brett geben und mit feuchtem Spachtel in das kochende Wasser schaben. Wenn die

Spätzli an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Alpkäse und Butterflocken darüber verteilen, im Ofen bei 220 Grad 15 Minuten überbacken. Inzwischen Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden. In der heissen Bratbutter ca. 30 Minuten goldgelb backen. Auf die überbackenen Chässpätzli verteilen. Dressing anrühren, Salatblätter daruntermischen, auf Teller verteilen. Mostbröckli in Streifen schneiden, Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber verteilen.

#### Weintipp

Goccia Bianca Bianco di Merlot Ticino DOC  
Bei Denner erhältlich.



Immer samstags  
und montags  
um 19.55 Uhr  
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1  
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

**DENNER**

TV-Produktion



Die neue  
LandLiebe  
jetzt am Kiosk.

mit Andreas C. Studer

