

Knöpfli-Gemüse-Gratin

200 g	Mehl	
50 g	Keimkraft	
2 KL	Salz	in eine Schüssel geben, mischen
250 g	Magerquark	
1 dl	Mineralwasser	
2	Eier	
100 g	Blattspinat, aufgetaut, ausgepresst	zusammen pürieren, unter Rühren zum Mehl geben, klopfen bis sich Blasen bilden Den Teig 30 Minuten quellen lassen
3 Liter	Wasser	aufkochen
1 EL	Salz	beigeben Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen Knöpfli ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in die vorbereitete Gratinform geben
1 EL	Öl	in einer Pfanne erhitzen
1	Zwiebel	darin glasig dünsten
250 g	rote Peperoni	
600 g	gelbe und grüne Zucchini	waschen, rüsten, in Würfelchen schneiden, zu den Zwiebeln geben
½ KL	Salz	beigeben, zugedeckt 10 Minuten dämpfen, ab und zu schütteln Gemüse zu den Knöpfli geben, mischen
200 g	Reibkäse	die Hälfte beigeben, mischen
2 dl	Rahm	
	Salz, Pfeffer	mischen, über die Knöpfli-Gemüse- Käsemischung geben
	restlicher Reibkäse	darüberstreuen

Gratinieren:

bei 200 °C

während 20-25 Minuten, in der Ofenmitte