

Knöpfli-Gemüse-Gratin

225 g	Mehl	
25 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	gelbe Rüebli	
250 g	orange Rüebli	
1	Kohlrabi	waschen, rüsten, in Würfelchen schneiden, zu den Zwiebeln geben
½ KL	Salz	beigeben, zugedeckt 20 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 Mitte des Ofens