

good food loop

Gréng Kniddelen

(fir 4 Persounen als Bäilag)

Wat brauch ech?

- 100 gr Vollkarmiel
- 100 gr Miel Typ 550
- 100 ml Mëllech
- 2 Eeër
- 100 g entdeet Déifkillspinat
- Salz



Preparatioun

1. Alleguer d'Zoutaten mäschen an verquirelen. Soulaang Mëllech an Miel dobäi ginn, bis dass deen Deeg entstanden ass, den net schnell vum Löffel fält. E wéineg rouen loossen.
2. An engem Dëppen Waasser zum Kachen bréngen. Mat engem lesslöffel kleng Kniddelen formen, an d'Waasser fale loossen. Virun deem dass een den Löffel an den Deeg stécht, eemol an kachend Waasser zappen, dann bleift den Deeg net um Löffel peschen.
3. D'Kniddelen sinn fäerdeg, soubal se uewen um Waasser schwammen.
4. Kachwaasser ofschëdden an d'Kniddelen kuerz ënnert kalem Waasser ofspullen.

