

## Maroniknöpfl mit Thymian

Rezept von Gabrielle Batlogg, Privatkochschule Schwyz

### Zutaten (4 Pers.)

150 g Mehl

4 Eier

100 g Halbfettquark

80 g gedörrtes Bergeller Edelkastanienmehl 

$\frac{3}{4}$  TL Salz, Muskatnuss

Thymian

### Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 20 Min. ruhen lassen.
2. In 80° Grad heisses Salzwasser hinein knöpfeln mit dem Knöpflsieb. Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, abschöpfen, im kalten Wasser abschrecken und in ein Sieb geben.
3. Kurz vor dem Anrichten in etwas Butter mit Wildthymianspitzen goldig rösten.



Die Arche des Geschmacks erfasst Lebensmittel, Pflanzenarten und Tierrassen, die mit Kulturen und Traditionen auf der ganzen Welt verbunden und vom Aussterben bedroht sind.

Mehr Informationen: [slowfood.ch](http://slowfood.ch) / [slowfood.com](http://slowfood.com)