Nah&Frisch

Spätzle

www.finis-feinstes.at Professional

Spätzle

Hauptspeise Eier Hausmannskost Nudelgerichte Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Mehl, Eier und Milch oder Wasser in eine Schüssel geben und einfach mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen. Mit etwas Salz würzen. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch/Wasser hinzugeben.

Den Teig etwas quellen lassen, bis sich das Mehl gut mit den anderen Zutaten verbunden hat.

In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzugeben. Das Spätzlesieb oder die Spätzle- reibe auf den Topf setzen. Mit der Teigkarte den Teig durch das Sieb drücken.

Die Spätzle im Salzwasser kochen. Dabei öfter umrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Danach in Butter schwenken und je nach Belieben mit Käse und Zwiebel verfeinern.

Tipp: Für Spätzle als Hauptspeise einfach die doppelte Menge der Zutaten verwenden. Das Spätzlemehl kann durch griffiges Mehl ersetzt werden.

Zutaten

- 250 g Fini's Feinstes Bio-Spätzlemehl
- 3 Eier
- 125 g Milch oder Wasser
- Prise Salz
- Küchenzubehör:
- Spätzlesieb oder ein normales Sieb mit großen Löchern