

Kräuterspätzle



Zutaten für vier Personen:

250 g Mehl
2 Eier
50 ml Wasser
2 Msp Salz
etwas Muskatnuss
etwas Chilipulver
Je 1/2 Bund
- Schnittlauch
- Thymian
- glatte Petersilie
30 g Butter

1. Mehl mit Eiern, Wasser und Gewürzen zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Kräuter rebeln und die Blätter feingehackt unter den Teig heben.
3. Den Teig kräftig mit einem Kochlöffel schlagen, bis sich große Blasen bilden. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes, leicht gesalzenes Wasser drücken. Spätzle aufkochen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken.
5. Die Spätzle in einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend in einer beschichteten Pfanne in

heißer Butter rundherum anbraten.

Hinweise:

Statt der Spätzlepresse nehmen wir einen Spätzlehobel. Der Teig sollte dann etwas flüssiger sein.

Spätzlepresse bzw. Spätzlehobel vor der Verwendung mit kaltem Wasser abspülen, dann klebt der Teig nicht so stark.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Teigwaren, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023