



Traditionell
handgeschabte
Spätzle

Zubereitung

- 1 Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz in der Küchenmaschine einen „reibenden“ Teig kneten. Danach den Teig kurz ruhen lassen.
- 2 In dieser Zeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Holzschneidebrett und ein langes Messer (alternativ Spätzle-Messer) bereitstellen.
- 3 Kocht das Wasser gleichmäßig, den Teig nach und nach zu feinen Spätzle in das heiße Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen mit einer Kelle aus dem Wasser nehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken und in eine Servierschale umfüllen.

Tipp: Ist der Teig zu fest geworden, einfach etwas Wasser hinzugeben. Ist er zu flüssig, mit etwas Mehl andicken bis er die gewünschte Konsistenz hat.

Zutaten

Für 3 Portionen:

500 g Weizenmehl Typ 405

3 Eier

250 ml Wasser

viel Salz

Gelingt einfach
und bereichert
jedes Essen