



Bärlauchspätzle

400 g Mehl

4 Eier

1 gestrichener Teelöffel Salz

12 Esslöffel Wasser

Frischen Bärlauch oder Bärlauchpesto nach Geschmack

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, mit den Eiern, Salz und etwas Wasser von der Mitte aus verrühren. Nach und nach die übrige Flüssigkeit hinzu gießen. Dann die Kräuter dazu. Darauf achten, dass keine Klumpen entstehen. Den Teig solange schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig portionsweise in den Spätzlehobel füllen und in kochendes Salzwasser streichen.

Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Fertige Spätzle aus dem Wasser holen.

Warm stellen oder kurz in kaltes Wasser tauchen und abtropfen lassen

Auch lecker: kurz in der Pfanne mit Butter anbraten

