



# Spätzle

350 g	Dinkelmehl (Typ 630)
350 g	Vollei (ca. 7 Stück)
115 ml	Wasser
1 Pr.	Salz + 1 Pr. Muskatnuss



30 Minuten



4 Portionen

## Zubereitung

- Zutaten zu einem Teig verrühren:** Mehl, Eier, Wasser, Salz und Muskatnuss in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
- Spätzle kochen:** Mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse den Teig portionsweise in einen Topf mit kochendem Wasser geben.
- Spätzle abschrecken:** Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, diese herausnehmen und in einem Eisbad abschrecken.
- Pflanzenöl hinzugeben:** Die fertigen Spätzle abtropfen lassen und mit etwas Pflanzenöl vermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

Wir wünschen gutes Gelingen  
und einen guten Appetit!



TIPP



Die Rezepte finden Sie auch auf  
unserer Webseite