



Spätzle



 Arbeitszeit: ca. 30 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 30 Min.

 Portionen: 4

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250 g Hartweizengrieß
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1/4 l Wasser

Zubereitung

Hartweizengrieß und Mehl in eine Schüssel geben (wenn du unser Pasta- / Spätzlemehl verwendest, nimmst du insgesamt 500g davon). In die Mitte eine Vertiefung drücken und die übrigen Zutaten hineingeben.

Alles gründlich vermischen und mit dem Rührlöffel schlagen, bis sich ein elastischer Teig ergibt, der sich vom Schüsselboden löst.

Den Teig portionsweise mit der Spätzlespresse in einen Topf kochendes Salzwasser drücken und im Wasser mit dem Messer teilen. Alternativ kannst du deine Spätzle auch mit einem Holzbrett in das heiße Wasser schaben.

Die Spätzle sind fertig, wenn sie alle an die Wasseroberfläche steigen. Dann mit einem Sieb aus dem Wasser schöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken. Auf diese Weise weiterverfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

