



Spätzli

von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Klassiker!

Sehr leckere Varianten: Tomaten / Bärlauch / Pesto / Spinat.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1.0 kg Mehl

3.0 Prise Salz

8.0 Stück Eier

5.0 dl Wasser

100 g Butter

Alle Zutaten (ohne Butter) zu einem zähflüssigen Teig vermengen, bis er Blasen wirft. Stehen lassen.

Dann durchs Spätzlisieb ins siedende Salzwasser drücken. Aufkochen, abschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Mit etwas Öl vermischen. Später im Butter leicht anbraten und mit Pfeffer, wenig Curry, Muskat und Salz würzen.