



Bärlauchspätzle

Zutaten:

- 600 g Spätzlemehl
oder Dinkelmehl 630
- 400 g Eier (8 Stück)
- 200 g frischer Bärlauch
- 10 g Salz

Zubereitung

Das Mehl, Eier, Bärlauch und Salz zu einem Teig verarbeiten und mindestens 10 Minuten stehen lassen.

Wasser erhitzen und mit Salz abschmecken. Wenn das Wasser kocht, den Teig durch die Spätzlepresse drücken und in das kochende Wasser geben. Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Verzehr in einer Pfanne mit Butter anschwanken.