SPÄTZLI



Rezept für 10 Personen

ZUTATEN

1000g Mehl
8 Eier
300g Wasser
Salz, Pfeffer, Muskadnuss

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und gut schlagen bis er Blasen wirft. Mindestens 1/2 Std. stehen lassen. Durch ein Spätzlisieb in kochendes gesalzenes Wasser streichen und aufkochen lassen. Die Spätzli in kaltem Wasser abkühlen und abtropfen. Ca. 10 Min. in etwas Butter schön goldgelb braten.





Für Spätzli tricolore kann 1/3 der Masse mit Spinat grün, und 1/3 mit Tomatenpüree rot eingefärbt werden.

Die Spätzli schmecken auch gut, wenn sie mit gerösteten Zwiebeln und Käse im Ofen gebacken werden.

