

ZUTATEN:

- 500 g Mehl (griffig Typ 480)
- 4 Eier
- ca. 200 ml Wasser
- Salz

Spätzle

ZUBEREITUNG:

Mehl, Eier, Wasser und Salz verrührt man zu einem glatten Teig.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Teig mittels Nockensieb in das Wasser einkochen, stets mit dem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Nocken aufkochen, abseihen und dann kalt abschrecken.

Die Spätzle nach Belieben servieren.



DAUER:
45 Minuten



PORTIONEN:
5-6 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam