

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

SPÄTZLE

ca. 5-6 Port. als Beilage

Zutaten:

500gr Mehl griffig (Typ 480), 4 Eier, ca. 2dl Wasser, Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten 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.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**