

Hausgemachte Bärlauch-Spätzle



Den fein gehackten Bärlauch in den Teig rühren.



Mit den Spätzle-Hobel in sprudelnd kochendes Salz-Wasser hobeln.



Die Spätzle schwimmen obenauf, dann noch 1 Minute kochen lassen und mit dem Knödel-Heber in ein Nudelsieb geben. Anschließend gut mit kaltem Wasser spülen



Zutaten:	Zubereitung:
8 Eier	in eine Schüssel geben, mit
1 Teel Salz, 1 Prise Muskat	würzen, abwechselnd
600 g Mehl und insgesamt ca. 0,2 l Mineralwasser mit Kohlensäure!	nach und nach mit dem Kochlöffel oder einem Handmixer unterrühren. Bis der Teig zäh fließend ist. (Für den Spätzle-Hobel sollte der Teig etwas

	dünn sein, für die Spätzle-Pressen etwas dicker)
30 g = 1 dicker Bund frische Bärlauch-Blätter	waschen, trocken schleudern oder zwischen 2 Geschirrtüchern trocken tupfen. Anschließend sehr fein hacken und unter den Teig rühren. In einem großen Topf
reichlich Wasser	kochen und
1 gute Prise Salz	zugeben. Den Teig portionsweise in das kochende Wasser hobeln. Wenn die Spätzle oben auf schwimmen, noch 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Dann mit einem Knödel-Heber aus dem kochenden Wasser heben und in ein Nudelsieb geben. Mit kaltem Wasser sofort überbrausen und die Spätzle dabei abkühlen. Auf diese Art nach und nach den gesamten Teig kochen und mit kaltem Wasser spülen. Zum genießen die Spätzle portionsweise in
Butter	goldgelb rösten. Mit
geriebenem Käse (Emmentaler, Bergkäse oder Parmesan)	bestreut servieren.

Tipp: Zu den Spätzle schmeckt ein frischer Gartensalat. Sehr gut sind die Spätzle aber auch zu jeder Art von Braten.