



Spätzle

mit dreierlei Kräutern



Zutaten

250 g griffiges Mehl
4-5 Esslöffel frische Kräuter
2 Eier
ca. 50 ml Wasser
Prise Salz



Zubereitung

Mehl, Eier, die kleingeschnittenen frischen Kräuter und das Salz kommen in eine Schüssel und werden mit dem Wasser verrührt. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, also das Wasser nach und nach hinzugeben, bis dieser schön zähflüssig ist. Einen Kochtopf mit Wasser zum kochen bringen und Salz hinzugeben. Spätzle könnt ihr entweder mit einem speziellen Spätzlesieb hobeln oder ihr gebt den Teig auf ein Brett und zieht mit einem Messer kleine Teile vom Teig in das kochende Salzwasser. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind diese fertig.