

### SPÄTZLE



#### **Zutaten** (für 4 Personen)

500 g Mehl, 5 Eier, 150 bis 200 ml Wasser  
(Mineralwasser macht den Teig lockerer), 1  
Prise Salz



#### **Zubereitung** (ca. 40 Min.)

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Wenn der Teig zäh vom Löffel fließt, ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz. Andernfalls mehr Wasser oder Mehl dazugeben. Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen; reichlich Salz zugeben. Eine Schüssel und ein Sieb zum Abtropfen bereitstellen.

Den Teig mittels Spätzlegerät (Brett, Reibe, Presse etc.) ins heiße Wasser geben. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser nehmen und in dem bereitgestellten Sieb abtropfen lassen.

Tipp: Die Spätzle mit Röstzwiebeln oder Käse verfeinern.