



SPÄTZLI

Für 4 Personen

Zutaten:

375 gr Weissmehl
75 gr Hartweizengriess
1 1/2 TL Salz
2, 5 dl Milchwasser (halb/ halb)
4 Eier
Ausserdem;
ein Spätzlisieb



Zubereitung:

In einer Schüssel das Mehl mit dem Griess und dem Salz vermischen. In einem Litermass das Milchwasser und die Eier verguirlen, zur Mehlmischung geben. Mit dem Handrührgerät bearbeiten, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt 30 min. ruhen lassen. In einer hohen Pfanne, Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze leicht reduzieren und den Teig portionenweise durchs Sieb streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einem Sieb herausnehmen und in eine Schüssel geben. Am Schluss mit etwas Margarine verfeinern. Servieren. Man kann die Spätzli auch vorbereiten und nur noch in einer Bratpfanne kurz erwärmen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

