



## 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

