

Spätzle

Für 3 Personen

Zutaten:

300 g Mehl
4 Eier
120 g Schmand (notfalls saure Sahne)
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung: 20 Minuten

1. Mehl, Eier und Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den Teig mit der Küchenmaschine so lange schlagen bis er Blasen bildet. Anschließend noch etwas ruhen lassen.
2. Den Teig mit der Spätzlepresse direkt in kochendes Salzwasser pressen, einmal kurz aufkochen lassen, herausnehmen und kalt abschrecken, mit etwas Öl und evtl. Butter vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.