

Spätzle selber machen

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 10 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 5 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 15 Minuten |
| Ruhezeit: | 15 Minuten |

Zubereitung:

1. Wiege das Mehl ab und forme eine kleine Kuhle in der Mitte, in die die beiden Eier geschlagen werden. Gib das Salz, Muskatnuss und Wasser dazu. Verrühre alles kräftig mit einem hölzernen Kochlöffel, bis keine Mehklümpchen mehr vorhanden sind und der Teig eine zähflüssige, klebrige Konsistenz hat. Lass ihn 15 Minuten ruhen.
2. Bring währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen, in welchen dann die Spätzle geschabt werden. Nimm dir dafür ein Holzbrett oder wie ich ganz einfach eine [Spätzlesieb*](#) zur Hilfe.
3. Sobald die Spätzle oben im kochenden Wasser schwimmen, kannst du sie abschöpfen. Gib sie danach in eine Pfanne und schwenke sie ein paar Minuten in zerlassener Butter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

