

Dinkel-Spatzlen



ZUBEREITUNG:
20 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 5 MINUTEN

ZUTATEN:

500 g Bio Dinkelmehl weiß
250 ml Wasser
5 Eier
1 TL Salz



ZUBEREITUNG:

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise ins Wasser schaben oder durch eine Spätzlepresse in das Wasser drücken.

Nach ca. 5 Min. die fertigen Spätzle rausnehmen, kurz unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Die Spätzle in einer gut gefetteten Pfanne wieder erwärmen, aber nicht anbraten. Schmeckt sehr gut zu allen Fleischgerichten mit Sauce.