



Bärlauch-Spätzle

Zutaten

für 4 Personen

- 200g Mehl Typ405
- 300g Bärlauch
- 3stk Eier
- 50ml Milch
- 1 priese Salz
- 1 priese Muskatnuss

Besonderes Zubehör

Spätzehobel oder
Spätzlebrett

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

30 Minuten
+10 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Bärlauch kleinhacken. Die Eier, Milch, Salz und Muskatnuss alles zusammen gut verrühren.

Den Bärlauch mit dem Mehl in eine Schüssel geben, die Eiermischung in eine Mulde geben und zu einem glatten Teig mit einem Kochlöffel vermengen. Und schlagen bis er blasen wirft. Den Teig mit dem Spätzlehobel oder mit dem Spätzlebrett in kochendes Salzwasser schaben. Diese sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.