

# Spätzle -Grundrezept-

Spätzle  
250 g Mehl  
1 gestricheltes  
2 Eier  
Butter

Wasser rasch

© VRD / Fotolia

## Zutaten für vier Personen

- 400 g Spätzlemehl
- 4 Eier
- 120 -160 ml Wasser  
(je nach Eiggröße und Zubereitungsart)
- 1-2 Tl Salz

## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen festen, glatten Teig zubereiten und diesen schlagen bis er Blasen wirft. Teig ca. 15 min ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz dazugeben.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Brettle, Hobel oder Presse unter kaltem Wasser kurz abspülen, damit der Teig nicht festklebt.

Spätzle in das heiße Wasser pressen, schaben oder hobeln. Kurz umrühren, damit die Spätzle nicht verkleben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel abschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Für ein Hauptgericht wie Kässpätzle rechnet man ca. 100 g Mehl pro Person, als Beilage ca. 60-70 g.