

# Spätzli

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

## Zubereitung

### Zutaten Spätzli

- 400g Weissmehl oder Chnöpflimehl
- 3 Eier
- 2dl Milchwasser (1dl Wasser, 1dl Milch oder Pflanzenmilch)
- 1EL Rapsöl
- 1EL Butter
- Etwas Salz, Pfeffer und Muskat

### Zubereitung Spätzli

Mehl, Eier, Salz und Wasser in einer grossen Rührschüssel zusammen mischen und so lange rühren, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig ca. 15 Minuten gehen lassen. In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen (oder nachhaltiger in einem Wasserkocher), salzen, und den Teig mit einem Spätzlisieb ins Wasser streichen. Die Spätzli sieden lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit einer Lochkelle herausheben und in ein Sieb geben. Nach Bedarf können die fertigen Spätzli noch angebraten werden.