

Bärlauchspätzle

Zutaten:

- 300g Spätzlemischung
- 3 Eier
- 125ml Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 1 kleiner Bund Bärlauch gehackt
- 2 Esslöffel Butter für die Pfanne

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Spätzleteig herstellen. Den gehackten Bärlauch zuletzt unterarbeiten.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel in das kochende Wasser geben. Sobald die Spätzle im Topf nach oben steigen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Spätzle dazugeben und kurz darin schwenken.

Tipp: Schmeckt toll zu Putenbrust natur und gemischtem Frühlings Salat.