

Zutaten

- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Bund Bärlauch
- 2 EL Sprudel Wasser
- Salz, Muskat
- Schnittlauch

Beilage

Bärlauchspätzle

Entdecke unser köstliches Bärlauchspätzle-Rezept. Perfekt für dein festliches Ostermenü! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Bärlauch klein hacken und mit den Eiern in einem Standmixer pürieren.
2. Mehl, Bärlauch-Eier-Mixtur, Wasser zu einem Teig verkneten. Man „schlägt“ den Teig mit einem Holzlöffel, bis dieser Blasen wirft. Den Teig 20 min abgedeckt ruhen lassen.
3. Reichlich Wasser in einem Topf aufkochen lassen, den Spätzlehobel befüllen und den Teig in das kochende Wasser reiben. Die Spätzle 1-2 Minuten kochen lassen, bis diese „oben“ auf dem Wasser schwimmen. Anschließend die Spätzle mit einer Schaumkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter heißschwenken.