

Kochen mit KÖPFchen

unsere Rezepte mit Zutaten aus unserem Hofladen



Köpf's Spätzle

Zutaten

- 550g Mehl
- 5 Eier*
- lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- Großen Topf mit Wasser
- 2 TL Salz
- Spätzlehobel

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben
2. Eine weitere kleine Schüssel auf die Waage stellen, die 5 Eier einschlagen und so viel Wasser zugeben, dass eine Eier - Wasserflüssigkeit von 550g entsteht
3. Eier-Wasserflüssigkeit und Salz zum Mehl geben und den Teig 5 Minuten lang kräftig schlagen, bis er langsam und zäh vom Löffel fließt
4. Einen großen Topf voll Salzwasser aufkochen, die Spätzle hineinhobeln, einmal aufkochen lassen und mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben, servieren

Tipp: Spätzle können gut vorbereitet werden, hier dann mit kaltem Wasser abschrecken. Zum Servieren vorher in einer Pfanne mit etwas Butter wieder erwärmen