



BÄRLAUCH-SPÄTZLI

ZUTATEN

- 50 g** Bärlauch frisch
- 4** Eier
- 150 g** Wasser
- 150 g** Vollmilch
- Salz
- Pfeffer
- 500 g** Mehl

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch waschen und gut trocknen, dann in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 6 zerkleinern
2. Eier, Wasser, Milch und Gewürze (ihr dürft ruhig mutig würzen, das Mehl kommt auch noch hinein ein und reduziert den Geschmack wieder) zum Bärlauch geben und 15 Sek. / Stufe 8 mixen
3. Mehl begeben und 2 Min. / Knetstufe zu verarbeiten
4. Anschliessend im Linkslauf 1 Min. / Stufe 4.5 schlagen
5. Masse portionenweise durch ein Spätzlisieb in kochendes, gesalzenes Wasser streichen und warten bis das Wasser einmal richtig aufgeköcht hat. Danach die fertigen Spätzli mit einem Sieb herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken
6. In einer Bratpfanne etwas Butter zergehen lassen, Spätzli hineingeben, ggf. noch etwas würzen und einen Moment darin schwenken bis sie richtig heiss sind.