



Spätzle aus der Spätzlepresse

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten Teig:

- 330 g Weizenmehl Type 405
- 4 Eier
- 80 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Sonstiges:

- Spätzlepresse
- Schaumkelle
- Sieb
- Salz



Zubereitung:

1. Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben
2. Mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem zähen Teig vermischen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann
3. In einem Topf Salzwasser aufkochen
4. 2-3 EL Teig in die Presse geben und ins siedende Wasser drücken. Kurz umrühren, damit die Spätzle nicht verkleben
5. Spätzle nach 2-3 Minuten mit der Schaumkelle abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen
6. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren