

Bärlauchspätzle

Teig:

- 300 g Weizenmehl (700 glatt)
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz

Weiters:

- Butter
- Zwiebel
- Bärlauch
- geriebenen Käse

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zusammen rühren. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, und mit Hilfe eines Spätzlesiebes den Teig über dem heißen Wasser einfließen lassen. Nach ein paar Minuten Spätzle abseihen.

In einer Pfanne Butter anschwitzen. Fein gewürfelte Zwiebeln und den geschnittenen Bärlauch andünsten. Spätzle in die Pfanne geben, verrühren und mit Käse bestreuen.

