

Walnuss - Spätzle

Zutaten

400 g	Mehl
100 g	Walnussmehl
125 ml	Wasser/Milch
5	Eier
1 Prise	Salz
30 g	Butter

Zubereitung

Alle Zutaten außer der Butter mit einem Kochlöffel so lange verschlagen bis der Teig Blasen wirft.

Ich mache es mit dem Handrührgerät, geht auch.

Den Teig dann ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzle portionsweise durch eine Spätzlepresse hineinpressen oder über ein Spätzlebrett schaben.

Kurz aufkochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Wenn alle Spätzle fertig sind, in einem Sieb abtropfen lassen und zum Erwärmen in einer beschichteten Pfanne in der Butter schwenken