



Spätzle - 4 Portionen, 45 Minuten

1

Die Eier kurz verquirlen, zum Mehl in eine große Schüssel geben, zusammen mit Salz und Öl. Alle Zutaten mit dem Holzlöffel zu einem dickflüssigen Teig kräftig verrühren. Den Teig so lange verarbeiten, bis er Blasen wirft. Bei Raumtemperatur etwa zehn Minuten ziehen lassen.

2

Den Spätzlehobel vor Gebrauch kurz in heißem Wasser tauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Den Teig mit dem Spätzlehobel in reichlich siedendes Salzwasser hobeln - oder mit einem Messer von einem Holzbrett schaben.

3

Einmal kurz aufkochen lassen, wenn die Spätzle aufschwimmen mit dem Schaumlöffel herausheben. Werden die Spätzle nicht gleich weiterverarbeitet, dann unter kaltem Wasser abschrecken und kühl stellen.

ZUTATEN

- 400 g Doppelgriffiges Mehl
- 8 Eier
- 1 TL Salz



REZEPT - SHRIMPS SAGANAKI