

Knöpfli / Spätzli

Rezept für 5 Personen

Zutaten:

500 g	Mehl
1½ TL	Salz
5	Eier 53g+
2,5 dl	Milch
2 EL	Öl
2 - 3 l	Wasser
2 EL	Salz



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten:

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.

Die Eier mit Milch und Öl verquirlen. Zum Mehl giessen und verrühren.

Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Das Wasser mit Salz aufkochen.

Den Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.

Die Knöpfli/Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten.

Im Ofen bei 100°C warmhalten.

Tipps: