



Grüne Spätzle



4 Portionen

ZUTATEN

- 400 g Mehl Typ 405 oder Spätzlemehl
- 4 Eier
- 250 ml Wasser (ggf. Sprudel)
- Salz und Muskatnuss
- 1/2 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

- Das Mehl in eine Schüssel sieben.
- Die Eier und Salz hinzuzufügen und verrühren.
- Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken, mit dem Wasser pürieren
- So viel Mineralwasser unterrühren, daß ein zähflüssiger Teig entsteht.
- Den Teig mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft.
- Inzwischen einen Topf mit Salzwasser aufkochen.
- Den Spätzleteig auf ein feuchtes Holzbrettchen geben und mit einem feuchten Messer oder Palette portionsweise ins kochende Wasser schaben. Es geht natürlich auch ein Spätzlehobel oder ein "Spätzleschwob" (Spätzlepresse).
- Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie an der Wasseroberfläche. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen
- Das ganze nochmal in etwas brauner Butter anschwänken

