

Bärlauchspätzle



Zutaten:

- 300 g Mehl (Type 405)
- 5 Eier
- 1/2 Bund frischer Bärlauch
- 1 handvoll Petersilienblätter
- Salz, Muskatnuss
- 50 g Kräuterbutter
- Extra: Schnittlauch zum Servieren



Zubereitung

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

Eier, Petersilie und Bärlauch in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.

Mehl, Salz und Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kurz durchrühren.

Die pürierte Eier-Bärlauchmischung mit dem Mehl verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Er ist zäh und fließt nur sehr langsam vom Kochlöffel. Tipp: Wenn der Teig zu zäh ist, mit etwas Sprudelwasser verdünnen.

Wenn das Wasser kocht, die Spätzle bzw. Knöpfe ins Wasser hobeln oder drücken. Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Die Spätzle mit einem Sieblöffel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

In einer Pfanne Kräuterbutter schmelzen und die Spätzle in der Pfanne schwenken.

Tipp: mit viel Schnittlauch bestreuen.