

# Spätzle

## Für 4 Personen

6 Eier (Kl. M)

Salz

350 g Mehl

50 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

2 El Butter

Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen. Mehl und Mineralwasser zugeben. Mindestens 5 Minuten kräftig mit einem Kochlöffel (am besten mit Loch) zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser in einem breiten und hohen Topf aufkochen. Den Spätzleteig portionsweise von einem Spätzlebrett ins Wasser schaben oder durch die Spätzlepresse hineindrücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin kurz durchschwenken.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011