

Hier findest du das Rezept von unseren Spätzlen aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Spätzle

Zutaten:

500g Mehl

5 Eier

Salz

Muskat

Sprudelwasser

Butter

Schnittlauch

Zubereitung:

Eier, Mehl, Salz und Muskat in eine Schüssel geben, nun Nach und nach Sprudelwasser mit der Hand einrühren, bis die Konsistenz passt. **Wie im Kurs erklärt** kommt es hier darauf an, ob man ein Spätzle Brett oder eine Presse oder einen Knöpflehobel verwendet. Der Teig wird nun so lange mit der Hand geschlagen, bis er Blasen wirft.

Die Spätzle in siedendes Salzwasser geben, und etwa 3 Minuten quellen lassen, anschließend durch Butter und feingeschnittenen Schnittlauch schwenken.