Spätzle

Beilagen, Saucen & Dips · 4 Portionen · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 400 g Weizenmehl (Type 405) oder Spätzlemehl
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 150 g kaltes Mineralwasser

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4** verrühren. Nach unten schieben und nochmals **30 Sek./Stufe 4** schlagen. Der Teig soll zähflüssig sein und Blasen werfen, ggf. etwas Wasser zugeben.
2. Den Teig 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse ins siedende Wasser drücken oder vom Brett schaben.
4. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und kurz in warmem Wasser schwenken.

> **Tipp:** Käsespätzle: Spätzle abwechselnd mit 200 g geriebenem Bergkäse in eine Auflaufform schichten, 10 Min. bei 180 °C überbacken und mit Röstzwiebeln bestreuen.

Heruntergeladen am 26.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/