

hausgemachte Spätzle  
(für 4 Personen)

Zutaten

500 g Mehl  
5 Eier

1 TL Salz  
250 ml saures Sprudel  
kochendes Salzwasser

50 g Butter

Zubereitung

alle Zutaten zu einem dick / zähen Teig verarbeiten, schlagen bis er Blasen wirft

Teig in die Spätzlepresse geben, den Teig ins kochende Salzwasser drücken, kochen lassen und umrühren, absieben und kalt abspülen

Butter in die noch Spätzle untermengen