



Mühli Rezept

Kräuterspätzli

Rezept für etwa 6 Portionen

1 Kg Knöpfli Mehl

8 Eier

3 dl Milch

2 dl Wasser


2 EL Olivenöl

3 TL Salz

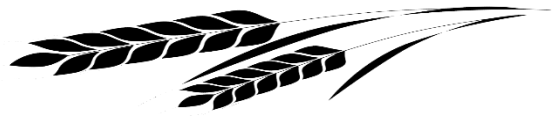
2 Bund Schnittlauch

2 Bund Petersilie

etwas Pfeffer & Muskat

 Arbeitszeit ca. 25min.

 Ruhezeit ca. 30 min.



Als erstes schneiden wir den Schnittlauch und die Petersilie so klein wie möglich (man kann es auch mit etwas Wasser vermischen).

Alle Zutaten sehr gut vermischen, kräftig würzen und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Etwa 30 Minuten stehen lassen und noch mal gut durchmischen.

Etwas Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch ein Spätzle Sieb ins kochende Wasser treiben. Kurz kochen lassen und mit der Schaumkelle herausnehmen.

Die einzelnen Portionen lassen sich ohne weiteres für bestimmt ein Jahr gefroren lagern.

Für die finale Zubereitung die Spätzli einfach mit etwas Butter anbraten und zB. mit einer Pilz Bratensauce servieren!

Guten Appetit!