

# Spätzle

## Zutaten

2 Portionen

- 300g Weizenmehl
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 12 EL Wasser

## Zubereitung

Einen großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, und dort das Salz, die Eier und etwas Wasser zugeben. Den Teig von der Mitte aus mit einem Holzlöffel verrühren, und nach und nach die übrige Flüssigkeit zugeben. Darauf achten, dass keine Klumpen entstehen. Den Teig solange mit dem Holzlöffel schlagen, bis er Blasen wirft.

Die Spätzlereibe mit kaltem Wasser abspülen. Jeweils eine Portion Teig mit einem Schaber durch den Spätzlehobel streichen, und im Anschluss den Teig von der Unterseite abtrennen. Den Hobel nach jeder Benutzung in kaltes Wasser legen. Die oben schwimmenden, garen Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen.