

SPÄTZLI / KNÖPFLI

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 1 Stunde passiv

Menükosten ca.

Chf. 0.70

Nährwert pro Rezept

421 Kcal, 5 g Fett, 86 g KH

Zutaten

1 Eier

50 g Wasser

100g Weissmehl

1

alles zusammen in eine Schüssel geben und 3 - 5 Minuten auf Stufe 2 schlagen bis der Teig von der Kelle reisst
1 Stunde ruhen lassen

mit Hilfe vom Spätzlisieb den Teig in Kochendes Wasser geben
kurz aufkochen
im kalten Wasserbad abschrecken

2 g RedLine Helvetica

2

die Spätzli mit etwas Butter und dem Gewürz anbraten

Tip!

Anstelle mit dem Spätzlisieb kannst du auch mit einem Löffel grosse Stücke Teig in das kochende Wasser geben, so erhältst du etwas grössere Spätzli.

Angebraten und mit Käse überbacken ist dies ein Schmaus!

(à la Mama von Simon)