

# SPÄTZLE



Was wäre ein schwäbisches Leben ohne Spätzle? Spätzle mit Soße oder zu einem guten Stück Fleisch, Spätzle mit Ketchup - alles ist möglich.

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 200 g Wasser

## Zubereitung:

Dieses mal ist es ganz einfach, denn alle Zutaten wandern in den Mixtopf. Für 3 Minuten auf Knetstufe einschalten und schon ist der Spätzleteig fertig. Ich fülle diesen in eine Schüssel um und lasse ihn noch für gut 30 Minuten ruhen.

In einem Topf gebe ich 2 Liter Wasser mit etwas Salz und bringe diese Mischung zum Kochen. Mit dem Spätzlehobel schabe ich in Etappen den Teig ins kochende Wasser. Die Spätzle lasse ich immer für gut 1 Minute kochen und dann nehme ich eine Schöpfkelle mit Löchern und hebe die Spätzle zur weiteren Verwendung aus dem Topf.