



www.kochmeister.com/r/38229

Mohnspätzle mit warmer Butter

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 400 g Mehl
- 1 Prise/n Salz
- 4 Eier
- 200 ml Mineralwasser
- 10 g Mohn
- 3 EL Butter

Rezeptautor: sandy0123

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Eier zugeben, Mineralwasser einrühren und einen glatten Teig herstellen. Mohn anrösten und einrieseln lassen. Der Teig ist fertig, wenn er zäh vom Löffel reißt. Wasser mit einer Prise Salz in einem breiten Topf aufkochen. Neben den Herd eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Teig portionsweise vom Holzbrett ins kochende Wasser schaben. Spätzle einige Minuten aufwallen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die Schüssel mit kaltem Wasser legen. Über einem Sieb gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Spätzle darin schwenken und sofort servieren.