

Essenzielle Bärlauch-Spätzle

(Zutaten für 2 bis 4 Portionen)

200 g Bärlauch

2 Eier

120 ml Milch

220 g griffiges Mehl

¼ TL Salz

etwas Muskat



Zubereitung

Bärlauch waschen, trocken schleudern und im Standmixer fein zerkleinern. Eier und Milch zugeben und diese Masse weiter mixen. Mehl mit Salz mischen, Bärlauch-Eier-Milch zugeben und gut verrühren. 10 min stehen lassen.

Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen, salzen und Masse durch ein Spätzlesieb streichen. Wenn die Nockerl aufschwimmen, abseihen.

Die Bärlauchspätzle eignen sich gut als Beilage zu Saftfleisch oder als Hauptspeise mit Schinken-Obersauce mit etwas Parmesan bestreut und einem Blattsalat. Wir haben die Bärlauchspätzle zu Eiernockerl verarbeitet.