

Bärlauch Spätzli

Zutaten für 4 Personen

Bärlauch Paste

- | | | | |
|-----|----|------------------|---|
| 50 | g | Bärlauch Blätter | Gut waschen, vor allem wenn er im Wald gesammelt wurde.
Grob hacken. |
| 3-4 | EL | Olivenöl | Mit dem Stabmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. |

Spätzli

- | | | | |
|-----|----|------------------|---|
| 125 | g | Mehl | |
| 125 | g | Spätzlimehl | |
| 1 | EL | Griess | |
| 1 | TL | Salz | Zutaten gut mischen. |
| | | Muskatnuss | |
| 2 | | Eier | Zerklopfen. |
| 1-2 | TL | Bärlauch Paste | |
| 1 | dl | (Mineral-)Wasser | Zutaten zu einem zähflüssigen Teig schlagen bis er glänzt und Blasen wirft (bei Bedarf etwas Mehl dazugeben).
Mindestens ½ Stunde zugedeckt ruhen lassen.
Durchs Knöpfli Sieb direkt ins kochende Salzwasser streichen oder übers Spätzlibrett schaben. |

Servieren

Mit geriebenem Rässkäse (z.B. Appenzeller) kurz überbacken und servieren.

