

Spätzle geröstet

Einfach, preiswert und immer wieder lecker: Geröstete Spätzle, hier mit Schinken und einem Rohkostsalat angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Seph Swain

Zutaten

250 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 TL	Salz
4 EL	Sauerrahm
5 EL	Wasser
50 g	Butter
2 Stk.	Eier
50 g	Käse (gersaspelt)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Zuerst wird der Teig für die gerösteten Spätzle zubereitet: Das Mehl in eine große Backschüssel füllen. Eier, Salz, Wasser und Sauerrahm zufügen und alle Zutaten zu einem glatten, dickflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.
2. Danach einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Temperatur reduzieren, bis das Wasser nur noch siedet. Den Teig durch ein Spätzle Brett oder eine Presse in das Wasser geben. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, sobald sie oben schwimmen (etwa 2 Minuten). In einem Sieb abtropfen lassen.

3. Die Eier in eine kleine Schüssel geben. Pfeffer und Salz zufügen und verquirlen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die abgetropften Spätzle darin anrösten, bis sie goldbraun sind. Dann die Eier darüber geben und die Masse stocken lassen, dabei einige Male wenden. Die Spätzle auf Teller verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Tipp

Die gerösteten Spätzle mit frischem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und einen Salat dazu servieren.