

# Bärlauchspätzle

Originelles, einfaches Rezept für das Frühjahr: Die Bärlauchspätzle sehen toll aus und schmecken köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 4 Stk.  | <a href="#">Eier</a>     |
| 200 g   | Mehl                     |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>     |
| 250 g   | <a href="#">Bärlauch</a> |
| 1 EL    | <a href="#">Butter</a>   |

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Bärlauchspätzle zuerst den Bärlauch waschen und abtropfen lassen. Das Mehl in eine Rührschüssel füllen. Eier und Salz zufügen und mit dem Knethaken des Rührgeräts zu einem elastischen Teig verkneten.
2. Sobald der Teig beim Kneten am Schüsselrand Blasen bildet, hat er die richtige Konsistenz. Gegebenenfalls eine zu feste Konsistenz mit wenig Wasser korrigieren. Mehl zugeben, wenn der Teig zu flüssig ist. Den Bärlauch ganz fein hacken und unter den Teig kneten.
3. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Teig über eine Spätzlepresse oder einen Hobel in das siedende Wasser gleiten lassen. Wenn die Spätzle nach etwas 2 Minuten an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel entnehmen und in ein Sieb zum Abtropfen geben. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.
4. Die Bärlauchspätzle mit Salz abschmecken und mit frischer Butter servieren.

## Tipp

Die Bärlauchspätzle machen richtig satt. Ein leichter Salat reicht als Beilage vollkommen aus.