

# Eierspätzle

Zu den bekanntesten schwäbischen Spezialitäten gehören selbstgemachte Eierspätzle. Das Rezept dafür ist gar nicht so schwer, wie man meint. Nur Mut zum Ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

250 g	Mehl
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (leicht verquirlt)
100 ml	Wasser
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
50 ml	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 EL	Petersilie

## Zubereitung

1. Für die Eierspätzle das Mehl mit dem Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und Ei und Wasser hineingeben. Von außen nach innen vermengen und so einen glatten Teig herstellen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten rasten lassen.
2. Anschließend die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig halbieren und mit jedem Teil auf die gleiche Weise verfahren.
3. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dicken Rechteck ausrollen und auf der Längsseite in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Quer ebenfalls einmal durchschneiden, so dass gleichmäßige Spätzle entstehen.
4. Die Spätzle in dem kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten (oder, bis sie an die Oberfläche steigen) kochen lassen. Währenddessen die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein

hacken.

5. Die Spätzle abgießen und dabei etwas Kochwasser aufbewahren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spätzle mit dem zurückbehaltenen Kochwasser dazugeben und durch das Öl schwenken. Mit Pfeffer würzen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Die Eierspätzle können sowohl als vegetarisches Hauptgericht mit einem gemischten Salat, aber auch als Beilage zu einem Fleischgericht serviert werden.