

Spätzle mit dem Thermomix

Spätzle mit dem Thermomix sind die perfekte Beilage zu Braten, Gulasch oder Käsespätzle. Mit wenigen Zutaten und der Küchenmaschine gelingt der Teig schnell und unkompliziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
500 g	Weizenmehl
170 g	Wasser
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die **Spätzle mit dem Thermomix**, zunächst alle Zutaten in den Mixtopf geben. Dabei zuerst die Eier, anschließend das Mehl, das Salz und zuletzt das Wasser hinzufügen. Den Mixtopf verschließen und den Teig 1 Minute im Teigmodus kneten, bis eine glatte und zähe Spätzle-Masse entsteht. Den fertigen Teig in eine Schüssel umfüllen und kurz ruhen lassen.
2. Währenddessen einen großen Topf mit etwa drei Litern Wasser zum Kochen bringen und ausreichend salzen.
Den Spätzleteig mithilfe einer Spätzlepresse, eines Spätzlehobels oder klassisch von Hand in das kochende Salzwasser drücken beziehungsweise schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen und leicht aufschäumen, sind sie gar.
Die fertigen Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und bis zum Servieren warmhalten.

Tipp

Die frisch zubereiteten Spätzle schmecken hervorragend mit Bratensoße, Rahmgerichten oder als klassische Käsespätzle mit Röstzwiebeln. Auch in Butter geschwenkt und mit frischen Kräutern verfeinert sind sie ein Genuss.