# Spätzle

Den Ursprung haben Spätzle in Schwaben. Dieses Rezept lässt sich als Knöpfle und Spatzen bezeichnen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Weizenmehl |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 120 ml | Wasser |

## Zubereitung

1. Eine große Schüssel für die **Spätzle** mit Weizenmehl befüllen. In der Mitte eine Mulde/Vertiefung eindrücken. Eier aufschlagen und gemeinsam mit Wasser und Salz in diese Mulde geben. Teig mit dem Handrührgerät oder per Hand kräftig schlagen, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel ablöst.

2. Einen Topf mit Wasser befüllen, auf dem Herd platzieren und aufkochen lassen. Aus dem Teig mit einem Spätzle-Sieb oder einer Hobel die kleinen leckeren Teigstücke formen und diese ins Wasser geben. Spätzle aufkochen und warten, bis diese langsam an der Oberfläche auftauchen. Eine Schaumkelle hebt die Spatzen aus dem kochenden Wasser und lässt das Wasser abtropfen.

3. Spätzle als schmackhafte Beilage oder mit einer Gemüsesauce servieren.

## Tipp

Die Spätzle Hobel fertigt mit runden Löchern rundliche Knöpfle an. Laufen die Löcher der Hobel nach unten aus, entsteht die klassische Form der Spätzle.