

Gebratene Spätzli

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen und eine Mulde formen.

Eier und Wasser verquirlen und zum Mehl giessen. Mischen.

Mit einer Lochkelle so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit Pfeffer abschmecken. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Wasser aufkochen, salzen. Teig portionenweise auf ein kalt abgspültes Brettchen geben. Mit einem nassen Teigschaber, Spachtel oder Messer in schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Salzwasser schneiden.

Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

In einer Bratpfanne Öl erhitzen. Spätzli bei mittlerer Hitze unter regelmässigem Wenden anbraten.

Damit die Spätzli schön aufgehen, Pfanne ca. 2 Minuten mit einem Deckel zudecken.

Deckel entfernen, Spätzli unter regelmässigem Wenden fertigbraten.

Zutaten für 6 Portionen:

750 g	Knöpflimehl
1 1/2 TL	Salz
6	Eier
4.5 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure oder Wasser
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten, nach Belieben