

MOHN-SPÄTZLI**Beilage für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.
 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

Zutaten:

½ TL Salz
 3 Eier
 300 g Mehl
 50 g Butter
 50 g Mohn
 Muskatnuss
 Salz zum Kochen und Abschmecken

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Mohn im Cutter fein mahlen oder im Mörser zerstoßen. Mehl und Mohn mischen. Eier, Salz und 1,5 dl Wasser verquirlen und zum Mehl rühren. Mit einer Kelle so lange schlagen, bis der Teig geschmeidig ist, Blasen wirft und schwer von der Kelle reisst.

2 Teig portionenweise durch eine Spätzlipresse in kochendes Salzwasser drücken. Sobald die Spätzli an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen und abtropfen lassen.

3 Butter in einer Pfanne schmelzen. Spätzli zufügen und darin schwenken. Mit Salz und frisch geriebenem Muskat abschmecken.

TIPP Wer keine Spätzlipresse hat, kann die Masse auch durch ein Knöpflesieb streichen oder die Spätzli von Hand über ein feuchtes Holzbrettchen ins Wasser schaben.

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2006 auf Seite 72

Nährwerte

Kalorien: 2000 kJ / 480 Kcal
Fett: 22 g

Eiweiss: 16 g
Kohlenhydrate: 56 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept


Exklusiv für Abonnenten


 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)