

# SPÄTZLE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- ca. 250 ml Milch
- 1 EL Öl
- Salz
- 2 EL Butter

## Zubereitung:

Milch, Mehl, Eier und Öl zu einem glatten Teig verrühren und mit einer Prise Salz abschmecken. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Teig in die Spätzlehobel füllen und in das noch siedende Wasser hobeln. Einmal aufkochen lassen, wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, den Topf vom Herd nehmen, Spätzle abseihen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter zergehen lassen, Spätzle dazugeben und kurz durchrösten.