Rezept

Bärlauchspätzle

Ein Rezept von Bärlauchspätzle, am 14.06.2025

Zutaten

350 g	Mehl
1 EL	Olivenöl
	Muskatnuss, frisch gerieben
200 g	saure Sahne
3	Eier
	Salz
1 Bund	Bärlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Das Mehl mit den Eiern, Öl, Salz und Muskatnuss verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 20 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen die Bärlauchblätter waschen und trockenschütteln. Mit der Sahne im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren und die Masse mit dem Teig verrühren. Bei Bedarf den Teig mit etwas Wasser verdünnen.

3. Spätzle portionsweise garen. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und warm stellen.