

Rezept

# Eiernockerl mit Vogerlsalat

Ein Rezept von Eiernockerl mit Vogerlsalat, am 06.05.2024

## Zutaten

### Für den Salat

<b>100 g</b> Feldsalat	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Weißweinessig	Zucker
Salz	

### Für die Spätzle

<b>9</b> Eier	Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)	<b>200 ml</b> Milch
<b>500 g</b> Mehl	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für den Salat den Feldsalat verlesen, putzen, waschen, trocken schleudern, in einer Schüssel mit Öl und Essig mischen und mit Zucker und Salz abschmecken.

---

- 2.** Für die Spätzle 5 Eier, 1 TL Salz, Pfeffer und die Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren, das Mehl dazugeben und die Zutaten in der Schüssel zu einem glatten Teig verschlagen.

---

- 3.** In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und ein Spätzlesieb darüberlegen. Den Teig in zwei Portionen mithilfe einer Teigkarte durch das Sieb ins kochende Wasser schaben. Das Spätzlewasser noch mal aufkochen lassen und die Spätzle in 3 Min. garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

---

- 4.** Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Spätzle zugeben, in der Pfanne schwenken und salzen. Die restlichen 4 Eier in eine Schüssel aufschlagen, verquirlen, über die Spätzle gießen, untermischen und stocken sowie leicht bräunen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Eierspätzle mit Schnittlauch und Pfeffer bestreuen und zusammen mit dem Feldsalat servieren.