

Rezept

# Endivien-Spätzle

Ein Rezept von Endivien-Spätzle, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>3</b> Eier (Größe M)
Salz	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>100 g</b> Endiviensalat	<b>1</b> Zwiebel
<b>75 g</b> Butter	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit ca. 100 ml kaltem Wasser, dann mit Eiern, 1 guten Prise Salz und etwas Muskat zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Abgedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Den Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter hellgelb andünsten. Vom Herd nehmen. Eine Schüssel im Backofen auf 60° (Umluft 50°) vorwärmen.
3. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse ins Wasser drücken. Oder jeweils etwas Teig auf ein angefeuchtetes Holzbrett streichen und mit einem nassen Messer schmale Teigstreifen ins kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und in der Schüssel warm halten.
4. Wenn alle Spätzle gekocht sind, rasch mit der Endivie und der heißen Zwiebel-Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Bratwürstchen oder Steaks servieren.