

Rezept

# Kartoffelspätzle

Ein Rezept von Kartoffelspätzle, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> gekochte gepellte Kartoffeln vom Vortag	<b>200 g</b> Mehl
<b>3</b> Eier	Salz
Muskatnuss, frisch gerieben	<b>1 Prise</b> getrockneter Majoran

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder fein reiben. Mit dem Mehl, den Eiern und den Gewürzen zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Mineralwasser hinzugeben. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft.

---

2. In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit Hilfe einer Spätzlepresse oder eines Spätzlehobels ins Wasser pressen bzw. hobeln.

---

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