

Rezept

# Safran-Spätzle

Ein Rezept von Safran-Spätzle, am 26.04.2024

## Zutaten

- |                                     |       |   |
|-------------------------------------|-------|---|
| Salz                                | 3 EL  | Butter  |
| 1 Döschen gemahlener Safran (0,1 g) | 400 g | Mehl (am besten Spätzlemehl; ersatzweise Weizenmehl Type 405) |
| 6 Eier (Größe L)                    |       |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen, breiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und warm halten (am besten bei 80° im vorgeheizten Ofen). Safran mit 100 ml heißem Wasser verrühren.

---

2. Das Mehl mit 1 EL Butter, den Eiern, dem Safranwasser und 1 TL Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten und zähen Teig verarbeiten, der Blasen wirft. Falls nötig, noch etwas Wasser dazugeben.

---

3. Nach und nach Teig in den Spätzlehobel oder die -presse füllen und in das Wasser hobeln bzw. drücken. Die Spätzle jeweils kurz aufkochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Pfanne mit der übrigen geschmolzenen Butter geben. Zum Schluss durchmischen und mit Salz würzen.