

QUARKSPÄTZLI

Zutaten:

500 g Knöpflimehl
400 g Magerquark
1 dl Milch
300 g Eier
15 g (Kräuter-)Salz
1 g Muskatnuss

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und zu einem elastischen Teig verarbeiten.

2,5 l Wasser
1 EL Salz

Aufkochen, den Teig durch das Spätzlisieb direkt ins Salzwasser drücken. Kurz aufkochen lassen und in eine gebutterte Gratinform geben und warmhalten oder im kalten Wasser abschrecken. Spätzli lassen sich sehr gut einfrieren.

Tipp von Brigitte:

In eine Teflonpfanne etwas Wasser mit Butter zum Kochen bringen und die Spätzli dazugeben. Zudecken und immer wieder wenden bis das Wasser aufgesogen ist. Wer mag, kann die Spätzli anschliessend noch braun werden lassen. So werden die Spätzli nicht trocken beim Aufwärmen.

