



## WILDKRÄUTERSPÄTZLE

### Zutaten:

200 g frische Wildkräuter (Brennnesseln, Melde, Portulak, usw.) 350 g Mehl,  
3 Eier, 1 TL Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

- Wildkräuter waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 1 min blanchieren
- abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, gut ausdrücken und fein hacken
- mit ca. 50 ml Wasser fein pürieren, dann mit dem Mehl, ca. 100 ml Wasser, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat gut verrühren
- Teig sollte Blasen werfen und schwer reißend vom Kochlöffel fallen, falls nötig Wasser oder Mehl ergänzen
- in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen
- Spätzleteig mit einem Spätzlesieb ins Wasser geben (ev. auf 2 Partien)
- wenn alle Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Siebschöpfer abschöpfen
- abschrecken und vorm Servieren abschmalzen

