



## Bärlauchspätzle

### **Zutaten:**

500g Dinkel- oder Weizenspätzlemehl von der Vogt Hofmühle  
6 Eier  
1 Bund Bärlauch  
100-200ml Wasser (am besten sprudelnd)  
1TL Salz

Einen großzügigen Bund Bärlauch waschen und die Stiele von den Blättern entfernen. Den Bärlauch grob zerkleinern und mit den Eiern zusammen pürieren (Pürierstab oder Mixer). Die Bärlauch-Ei-Mischung mit dem Mehl und Salz vermengen. So viel Wasser zugeben, dass der Teig schön geschmeidig wird. Am besten mit einem Holzkochlöffel verrühren, um die Konsistenz besser abschätzen zu können. Nach Bedarf mehr Wasser hinzugeben.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Spätzle hineinhobeln oder schaben. Die Spätzle nach einer kurzen Kochzeit mit einem Schaumlöffel oder Sieb abseihen und auf einem ausgebreiteten Geschirrtuch abtropfen lassen.

Die Spätzle anschließend in eine große Pfanne geben und in Butter schwenken. Sehr lecker schmecken die Spätzle als Beilage oder auch als Käsespätzle.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

**Öffnungszeiten Mühlenladen:** Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: [mail@vogt-hofmuehle.de](mailto:mail@vogt-hofmuehle.de) | [www.vogt-hofmuehle.de](http://www.vogt-hofmuehle.de)