

Bärlauchspätzle



Grasgrün und herrlich aromatisch...

Genau genommen habe ich in diesem Rezept Knöpfle und keine Spätzle zubereitet. Spätzle sind länglich und am besten vom Brett geschabt. Knöpfle dagegen sind kleiner, eben knopfartig und mit einem Hobel oder Schlitten gepresst. Egal, beides schmeckt köstlich. Besonders köstlich sind diese mit frischem Bärlauch. Das aromatische Kraut gibt dem Teig eine rassige Note und eine grasgrüne Frühlingsfarbe. In etwas Kräuterbutter geschwenkt und mit frischem Schnittlauch serviert, schmecken Bärlauchspätzle himmlisch gut.

Hier unsere heutige Frühlingsrezeptur für „Bärlauchspätzle“:

Zutaten

- 300 g Mehl (Type 405)

- 5 Eier
- 1/2 Bund frischer Bärlauch
- 1 handvoll Petersilienblätter
- Salz, Muskatnuss
- 50 g Kräuterbutter
- Extra: Schnittlauch zum Servieren

Zubereitung

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

Eier, Petersilie und Bärlauch in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.

Mehl, Salz und Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kurz durchrühren.

Die pürierte Eier-Bärlauchmischung mit dem Mehl verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Er ist zäh und fließt nur sehr langsam vom Kochlöffel. **Tipp:** Wenn der Teig zu zäh ist, mit etwas Sprudelwasser verdünnen.

Wenn das Wasser kocht, die Spätzle bzw. Knöpfe ins Wasser hobeln oder drücken. Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Die Spätzle mit einem Sieblöffel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

In einer Pfanne Kräuterbutter schmelzen und die Spätzle in der Pfanne schwenken.

Tipp: mit viel Schnittlauch bestreuen.