

# Spätzle nach Oma Helga's Rezept

## Zutaten:

- 500 g Spätzlemehl
- 5 Eier
- ca. 250 ml Wasser
- eine Prise Salz

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermischen: Der Teig sollte gut kleben und langsam vom Löffel fallen.

Den Teig in einen Spätzlehobel füllen und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen lassen.

**Oma's Tipp:** Wenn die Spätzle nicht sofort serviert werden in kaltem Wasser abschrecken um den Garprozess zu unterbrechen. Dadurch werden sie nicht matschig und können anschließend z.B. zum Aufwärmen in Butter geschwenkt werden.

Alle Zutaten und Hilfsmittel können bei uns im Mühlenladen erworben werden.