

## Grüne Spätzle

### ZUTATEN

200 g Weizenmehl  
200 g Dinkelmehl  
4 Eier  
1 TL Salz  
250 ml lauwarmes Wasser  
200 g Bärlauch und/oder  
Vogelmiere  
etwas Butter

### ZUBEREITUNG

Bärlauch und Vogelmiere waschen, grob schneiden und dann ganz klein schneiden (Ich mach das immer mit meinem Mixstab und etwas Wasser)

Mehl (meine Mehle sind vom Biohof Mayr) , Salz, Eier (von den eigenen Hühnern) und Bärlauch/Vogelmiere (vom eigenen Garten) in einer Schüssel zusammenrühren (von Hand oder mit Rührgerät). Das lauwarme Wasser langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Dann den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen und danach nochmals kurz durchrühren, der Kleber im Mehl zieht noch nach und festigt etwas, evtl. noch 1 - 2 TL Wasser hinzufügen.

In der Zwischenzeit ca. 2 Liter Wasser im Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Eine Schüssel für die fertigen Spätzle bereitstellen, etwas Butter hineingeben. Erst wenn das Wasser kocht, den Teig in den Spätzlehobel füllen und gleich ins kochende Wasser hineinhobeln. Kurz aufkochen lassen, wenn die Spätzle nach oben kommen, sofort mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Schüssel geben. So lange den Vorgang wiederholen, bis aller Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle zum Warmhalten in den warmen Backofen stellen. Wenn alle Spätzle fertig sind, sofort servieren.

Schmeckt lecker mit regionalem Käse

Quelle: Karin Neumaier, Der Voglhof

