

Buchweizen-Spätzle als Beilage



Das brauchst du:

350 g Buchweizenmehl

5 Eier

2 Esslöffel Öl

1 Prise Salz

Etwas Wasser (so dass der Teig weder zu flüssig noch zu fest ist)

So machst du's richtig:

- 1.) Gib den Buchweizen und die Eier in eine Schüssel.
- 2.) Gib das Öl und das Salz hinzu und verrühre das Ganze mit einem Schneebesen.
- 3.) Gib so viel Wasser dazu und rühre um, dass der Teig immer noch eine festere Konsistenz hat, aber flüssig genug ist, dass er durch die Spätzlepresse geht.
- 4.) Setze einen Topf mit reichlich Salzwasser auf.
- 5.) Nimm die Spätzlepresse und presse den Teig in das kochende Salzwasser.
- 6.) Schöpfe die Spätzle ab, gib sie in eine feuerfeste Form und gib etwas Butter hinein.
- 7.) So musst du mit dem ganzen Teig verfahren.

ACHTUNG: Buchweizenspätzle sind „zerbrechlich“, da sie kein Gluten enthalten! Also musst du die fertigen Spätzle sehr vorsichtig umrühren.