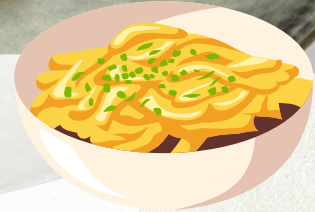




Spätzle



Zutaten:

300 g Weizenmehl griffig
50 g Weizengrieß
50 g Maisstärke
10 ml Öl zum Garen
400 ml Sojadrink

zum Schwenken:

40 g Butter

Gewürze: Salz, Kala Namak,
Kurkuma

Spätzleteig herstellen:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Mit Kurkuma passend einfärben.

Spätzle einkochen:

1. Wasser zum Kochen bringen, salzen.
2. Spätzle mithilfe eines Spätzlesiebes oder Spätzlehobels in Salzwasser einkochen.
3. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, können sie mit einem Schaumlöffel entnommen werden.
4. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Anrichten:

1. Spätzle in Butter (40 g) schwenken und salzen.
2. Bereitstellen



Tipp:

Als Beilage zu Gulasch,
"Zwiebelrostbraten" oder als
"Käsespätzle".