

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Herbst

Für: 2 Personen

Verfasst von: Franziska Präauer

Zutaten

200 G Mehl (griffig)

50 G Rote-Bete-Pulver

3 Eier (M)

100 G Wasser

1 PRISE Muskat

1 PRISE Salz

40 G Butter

100 G weiße Zwiebeln

8 G geräucherte Schotten

1 PRISE Pfeffer

frischer Schnittlauch

Frühlingslauch

Zubereitung

1. Für den Spätzleteig Eier, Wasser, Salz und Muskatnuss vermengen.
2. Mehl mit dem Rote-Bete-Pulver vermischen.
3. Danach alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
4. Danach mit Hilfe eines Spätzlesiebs (oder Spätzlehobels) in reichlich kochendes Salzwasser schaben und ca. nach drei Minuten abschöpfen.

Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

5. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und darin die Zwiebeln anschwitzen.
6. Danach mit einem kleinen Schöpfer Spätzlewasser ablöschen und die fertigen Spätzle und den fein geriebenen Schotten in die Pfanne geben.
7. Noch einmal kurz durchmischen, mit Pfeffer abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.