



NOCKERL / SPÄTZLE

Zutaten für 2 Portionen als Hauptspeise und für 4 Personen als Beilage

100g Dinkelvollkornmehl fein
150g Griffiges Mehl
2 Eier, mittelgroß
150 ml Milch
Salz
Reichlich Salzwasser
Etwas Butter zum Schwenken

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben und vermischen.
- Eier, Milch und Salz dazugeben und zu einem Teig rühren. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Dinkelvollkornmehl dazu geben.
- Den Teig 10 Minuten rasten lassen.
- Das Salzwasser zum Kochen bringen, mit zwei Kaffeelöffel Nockerl ausstechen und ins kochende Salzwasser einlegen oder den Teig durch ein Spätzlesieb ins kochende Wasser einlaufen lassen
- Schwimmen die Nockerl / Spätzle an der Oberfläche, diese noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.
- Die Nockerl / Spätzle abseihen und in etwas Butter schwenken.