

Knöpfli**Spätzli**

80 g	300 g Mehl	in Schüssel geben
2 Prisen	1 KL Salz	beifügen
1 2 EL	3 frische Eier 1½ dl Wasser	im Massbecher gut mischen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und leicht von der Kelle fällt Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen
1 l	2 l Wasser	aufkochen
½ EL	1 EL Salz	würzen Knöpfli/Spätzli herstellen Kochzeit 3–5 Min. Knöpfli/Spätzli gut abtropfen Evtl. zugedeckt warm stellen
evtl.	evtl. Butterflöckchen	darübertreiben



Knöpfli Teig portionenweise durch Knöpfli sieb streichen



Spätzli Teig portionenweise auf abgspültes Brettchen verteilen
Mit nasser Teigkarte oder Messer feine Streifen schneiden

Tipp

- Mehl ganz oder teilweise durch Halbweiss-, Ruch- oder Vollkornmehl ersetzen
- Bei Verwendung von Vollkornmehl Flüssigkeitsmenge erhöhen
- Anstelle von Wasser Milchwasser verwenden
- Für grüne Knöpfli/Spätzli 3 EL pürierten Spinat, Bärlauch, Rucola oder fein geschnittene Kräuter unter den Teig mischen
- Für rote Knöpfli/Spätzli 3 EL Tomatenpüree unter den Teig mischen
- Knöpfli/Spätzli mit Reibkäse bereichern
- Zwiebelschwitze (S. 243) darübertreiben