



Speck-Lauch-Spätzle

Menge	Zutat	Zubereitung
300 g ½ TL 3 130 ml	Mehl Salz Eier Wasser	alle Zutaten mit dem HRG (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten, 10 Min. quellen lassen.
reichlich 1 TL	Wasser Salz	mit aufkochen lassen und den Spätzleteig portionsweise in das kochende Wasser hobeln. Spätzle aufkochen lassen, abschöpfen, abschrecken und in eine feuerfeste Form geben.
200 g 1 - 2 Stangen 200 g 100 ml 150 g	Speck Lauch Schmand Milch Bergkäse Salz, Pfeffer	in feine Würfel schneiden, in feine Ringe schneiden. Speck anbraten, Lauch zugeben und andünsten. Anschließend die Spätzle unterheben und (gerieben) zugeben. Mit würzen.