

Topfenspätzle

Für die Topfenspätzle benötigt man:

- 500 gr. Mehl
- 500 gr. Quark
- 8 Eier
- Salz

Zubereitung:

Quark, Eier und Salz zu einem luftigen Teig verrühren. Das Mehl nach und nach unterheben. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel in den Topf streichen.

Die Spätzle mit einer Schaumschaufel aus dem Wasser nehmen, sobald diese auf der Oberfläche schwimmen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Spätzle darin 3 Minuten andünsten.

Spätzle passen als Beilage zu jedem Fleischgericht mit Soße oder als vegetarisches Hauptgericht mit Bärlauchpesto, Pilzen oder Käse.

