

Bärlauchspätzli

300 g Mehl
1,5 TL Salz
150 g Magerquark
4 frische Eier, verklopft
1 dl Wasser
50 g Bärlauchblätter
5 EL Olivenöl

Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte Mulde eindrücken

Quark mit allen Zutaten pürieren. In die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft.

Zu gedeckt 30 Min. quellen lassen.

Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht kochende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Tipps:

Geriebener Käse, geröstete Zwiebelstreifen oder Speckwürfeli darauf verteilen.

Statt Bärlauch Spinat oder Basilikum verwenden.