

Spätzli mit Speck und Pilzen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

300 g Mehl

1 Bio-Zitrone, nur $\frac{1}{2}$
abgeriebene Schale

$\frac{1}{4}$ TL Muskat

1 TL Salz

$1\frac{1}{2}$ dl Milchwasser
($\frac{1}{2}$ Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser)

3 frische Eier

Salzwasser, siedend

2 EL Bratbutter

300 g Steinpilze, in Scheiben

$\frac{1}{2}$ TL Salz, wenig Pfeffer

2 rote Zwiebeln, in feinen
Streifen

150 g Speckwürfeli

2 EL Zitronenthymian, fein
geschnitten

2 EL Majoran, fein geschnitten

1. Spätzli im Spätzli-Blitz (siehe Seite 20) zubereiten oder:

Mehl, Zitronenschale, Muskat und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

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

3. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Pilze ca. 3 Min. braten, herausnehmen, würzen. Zwiebeln und Speckwürfeli ca. 3 Min. braten, Spätzli begeben, kurz mitbraten, Kräuter und Pilze daruntermischen.

Portion: 538kcal, E 24g, Kh 58g, F 23g

