



Haselnussspätzli

Hauptspeisen, KSW 24.10.2014

vorbereitung 20 Min • **kochen** 30 Min • **portionen** 6-8 • **quelle** KSW
Rezepte Service

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 100 g Haseln fein gehackt, geröstet
- 2 dl Gemüse Brühe, oder Wasser
- 6 frische Eier
- 2 EL Haselnuss- oder Olivenöl
- Salzwasser siedend
- 4 EL Bratbutter
- 100 g Haseln feingehackt, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Nüsse in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Bouillon, Eier und Öl verklopfen, 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 auf nassem Stielbrettchen austreichen. Mit langem, glattem Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Spätzlesieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spätzli begeben, goldgelb braten, Nüsse drüberstreuen.