

## Bärlauch-Spätzli

Für 3-4 Personen Zubereitung: ¾ bis 1 Std



Ein Frühlings-Rezept, das etwas Planung braucht, dann aber mit wenig Aufwand zu einem farbenfrohen, geschmacksintensiven Schmaus wird!

• Bärlauch (etwa einen kleinen Pastiksack voll, ca. 100gr) sammeln, möglichst kleine Blätter an Gartenbord etc. Geheimtipp: Rieterpark!

(Verwechslung mit Ende April erst austreibenden giftigen Maiglöckchenblättern im März ist definitiv NICHT möglich!) Übrigens: später lassen sich die Blüten vom Bärlauch zu Hauf pflücken - in Olivenöl gebraten über Spaghetti ein weiteres Festessen, das Suchtpotenzial hat...

- Waschen und in der Salatschleuder trocknen
- Fein schneiden
- 4 Eier in grosse Schüssel aufschlagen 1,3 Teelöffel Salz, geschnittenen Bärlauch und ca. 2dl Milch dazu und mit dem Stabmixer möglichst fein mischen
- 400 gr Spätzlimehl in Griesqualität oder gesiebtes Mehl dazu und gut mischen, schlagen, bis sich der Teig blasig gibt; am besten mit breiter Kelle. Dann 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- Viel Salzwasser zum Kochen bringen, den Spätzliteig vom Schüsselrand ins kochende Wasser mit dem Messer abschneiden in eher kleine Fingernagel grosse Portiönchen, kochen lassen, bis diese an die Oberfläche steigen und einen Moment länger, dann mit Schaumkelle in ein Sieb geben zum Abtropfen
- Gut getrocknet evtl. über Nacht, entweder im Ofen mit Sbrinz oder ähnlichem Käse überbacken oder in der Brat pfanne mit bestem Olivenöl langsam goldbraun braten. Vorsicht: nicht austrocknen lassen, d.h. nicht zu lange braten!