

## Spätzli Grundrezept (Rezept für 2 Personen)

200gr	Mehl
1 TL	Salz
1.2 dl	Milchwasser (1/2Milch, 1/2 Wasser)
2	Eier
1 TL	Peterli
1 TL	Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

1. Teig gut durchmischen, Kneten Stufe 3, 10 Min.
2. 30 Min. stehenlassen
3. Salzwasser siedend
4. Teig auf Stielbrettchen verstreichen und portionenweise in das siedende Wasser geben.
5. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken.
6. Spätzle in einer Bratpfanne mit Bratbutter goldgelb braten, herausnehmen, servieren.

### TIP: Spätzli im Voraus zubereiten

1. Nach dem Kochen sofort mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und ab in den Kühlschrank.
2. Zur fertigen Zubereitung in Butter anbraten oder frisches Salzwasser zum Kochen bringen, Spätzli portionenweise begeben, nur aufkochen, abtropfen und sofort servieren.

### TIP: Spätzli einfrieren

1. Nach dem Kochen kalt abgeschrecken, gut abgetropft und gut verpackt in Tiefkühlbeutel im Tiefkühler gelagert.
2. Die Haltbarkeit beträgt etwa drei Monate.
3. Die gefrorenen Knöpfli werden vor dem Anbraten in Bratbutter im Kühlschrank aufgetaut.
4. Es ist aber auch möglich, sie ohne Auftauen im heissen Salzwasser zu erhitzen.