

Grammelspätzle



Zutaten

200 g Mehl, griffig
Type 480
100 g Mehl, glatt
Type 480
150 ml Sauerrahm
3 Eier
Salz
50 g Grammeln

Zum Schwenken:

2 EL Butter
100 g Grammeln
2 Stangen Jungzwiebel
Kräuter nach Geschmack:
zB Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Bohnenkraut

Zubereitung

Mehl, Sauerrahm, Eier und Salz mit dem Mixer zu einem nicht zu weichen Spätzleteig verrühren. Grammeln fein hacken und unter den Teig mengen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig mit einem Brett und dem Messerrücken einkochen.

Aufkochen lassen und anschließend kalt abschrecken.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Grammeln fein hacken und mit den fein geschnittenen Jungzwiebeln erhitzen. Spätzle in die Pfanne geben und darin schwenken.

Mit frisch gehackten Kräutern vermengen, abschmecken und servieren.