

## Rezepte aus dem Ratgeber vom 13. Oktober 2011

### Himmlische Quarkspätzli

Zutaten:

300g Mehl

300g Quark (3/4 fett)

4 Eier

etwa 2 TL Salz

nach Belieben Pfeffer und ganz wenig Muskatnuss

(Für Spätzli ohne Quark, verwendet man auf 600 g Mehl, 4 Eier und ca. 2 dl Wasser))

Die Eier verquirlen und gut mit dem Quark mischen. Dann das Mehl mit der Eier-Quark-Mischung so lang aufschlagen, bis der Teig schön glatt ist und sich Luftblasen bilden.

Am einfachsten geht dies mit einem Teig-Rührwerk. Salz, Pfeffer und nach Gusto etwas Muskatnuss dazu geben.

Der Teig soll zähflüssig sein. Falls er zu trocken ist, einfach etwas Wasser zugeben.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde lang ruhen lassen.

In einem grossen Kochtopf Salzwasser erhitzen und dann den Spätzliteig portionenweise durchs Knöpfli-Sieb ins Wasser streichen. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, schöpft man sie mit einer Schaumkelle ab, lässt sie in einem Sieb abtropfen und übergiesst sie mit brauner Butter.

\*\*\*