

## Brennnessel-Spätzli

**Zutaten** (für 4 bis 6 Personen)

1 Tasse	gekochte Brennnesselblätter
400 g	Spätzlimehl
4	Eier
½ EL	Salz

Butter, geröstete Zwiebeln, Reibkäse

### Zubereitung

Die gekochten Brennnesselblätter in einen Messbecher geben mit Wasser auf ½ Liter auffüllen. Im Mixer pürieren und in einen Schüssel geben. Das Mehl dazusieben und mit den Eiern und dem Salz solange zu einem Spätzliteig schlagen, bis sich Luftblasen bilden.

Den Teig in siedendes Salzwasser schaben und rund 5 Minuten ziehen lassen. Die Spätzli mit einer Schaumkelle abschöpfen und mit zerlassener Butter, gerösteten Zwiebeln und Reibkäse servieren.

\*\*\*