

## Magerquark-Spätzli

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g Mehl
- 300 g Magerquark
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 2.5 dl Wasser
- $\frac{3}{4}$  KL Salz
- wenig frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- nach Gusto Butter oder Rahm

### Zubereitung:

Das Mehl in eine grosse Schüssel geben. Eine Mulde ins Mehl drücken. Eier, Magerquark, Salz und Wasser in eine Schale geben, gut verrühren und zum Mehl giessen. Mit dem Handmixer zu einem gleichmässigen Teig verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Lässt man den Teig länger ruhen, empfiehlt es sich, die Schüssel in den Kühlschrank zu stellen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzliteig portionenweise mit Hilfe eines Spätzlisiebs ins Salzwasser streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. In einem Sieb abtropfen lassen und dann in eine feuerfeste Form geben. Grosszügig flüssige Butter darüber geben und mischen. Sehr fein schmecken die Spätzli auch mit brauner Butter, Brösmeli (in Butter geröstetes Paniermehl), mit ein paar Löffeln Rahm verfeinert oder in Butter angebraten.