

Ricottaspätzli

(Es lohnt sich, diese grössere Menge herzustellen)

500 g Mehl
250 g Ricotta
6 Eier
Milch od. Wasser Milch/Wasser und Eier müssen zusammen 5dl ergeben
2 KL Salz

alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Knöpfleteig klopfen, 30 Min. ruhen lassen

- § viel Salzwasser aufkochen
- § etwas Teig auf ein nasses Brett geben, Spätzli in das heisse Wasser schieben
- § wenn sie an die Oberfläche steigen mit einer Drahtkelle abschöpfen
- § sofort in kaltem Wasser abkühlen
- § gut abtropfen und in eine Schüssel geben
- § bis kurz vor dem Essen beiseite stellen

wenig Butter

so viel Spätzli wie benötigt werden in einer beschichteten Bratpfanne unter gelegentlichem Wenden braten

Tipp: nicht gebrauchte Spätzli tiefkühlen