



Schwäbische Spätzli Grundrezept von André Marty

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Ausrüstung: Knöpflesieb

750 g Mehl	in eine Schüssel geben
50 g Griess	
2.0 TL Salz	alles in einer Schüssel mischen
3.7 dl Wasser	
7.5 Stück Eier	verklopfen, auf einmal dazugiessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen