

Holzfäller-Spätzli

Zutaten für 4 Personen

400 g Weissmehl
4 Stück Eier
2 dl Wasser oder Milch
1-2 Essl. **Wald & Garten**

alles zusammen zu einem glatten Teig schlagen,
durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser schaben,
einmal kräftig aufkochen lassen, sofort in kaltem Wasser
abschrecken, abtropfen lassen

1 Stück Zwiebel
200 g Pilze

in Streifen schneiden
in Scheiben schneiden

40 g Butter
100 g Speckwürfeli

Wald & Garten
Kräuter gehackt

zusammen hell anbraten, die Zwiebel und Pilze begeben
und mit anschwitzen, die Spätzli begeben
damit würzen, unter öfterem wenden erhitzen
darüber streuen



Die verwendeten Gewürze:

Wald & Garten

Feiner Pilz- und Kräutergeschmack für Suppen, Saucen, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Spätzli, vegetarische Gerichte, usw.