

Karotten - Spätzli

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Salz
2	Essl.	Griess
2		Ei; verklopft
400	ml	Karottensaft; frisch
		Butter; fuer die Form
		Kaese; nach Belieben

REF

-- Betty Bossi, Leichte
-- Kueche, Zuerich, 1992
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

Mehl, Salz und Griess in einer Schuessel mischen. Mit Ei vermischten Karottensaft dazugliessen, zu einem feuchten Teig mischen.

Teig mit einer Kelle so lange klopfen, bis er glaenzt und Blasen wirft.

Zugedeckt ca. 1/2 Stunde stehen lassen.

Reichlich schwach gesalzenes Wasser aufkochen. Etwas Teig auf einem kalt abgespuelten Holzbrett verteilen und mit dem Messer an der Brettkante duenne Teigstreifen abschneiden und ins knapp siedende Wasser geben. Teig immer wieder nach vorne schieben.

(Bzw. durch einen Spaetzler pressen !)

Die Spaetzli sind gar, wenn sie an der Oberflaeche steigen.

Wenn eine Teigportion vearbeitet ist, die gegarten Spaetzli mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen, lagenweise mit Kaese in eine ofenfeste Form geben.

Im auf 220 oC vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten gratinieren.

#AT Rene Gagnaux #D 23.01.2002 #NI ** #NO Gepostet von: Rene Gagnaux #NO EMail: r.gagnaux@ch.inter.net