

## Deutschland

### Käsespätzle

Zutaten:

- 300g Mehl
- 200ml Wasser
- 3 Eier
- Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten locker miteinander vermischen, ohne Teig abzuschlagen.
2. Teig portionsweise durch Spätzlehobel oder Spätzleseier in kochendes Salzwasser stoßen, hierbei sollten Sie auf einige Zentimeter Abstand zum Kochwasser achten.
3. Spätzle in einem offenen Topf einige Male rasch aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Je nach Größe und Menge der Spätzle beträgt die Garzeit 2-3 Minuten.
4. Spätzle mit Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.
5. Spätzle auf einem Küchensbrett ausbreiten und mit einem Tuch zudecken.
6. Wenn die Spätzle abgetrocknet sind in heißer Butter schwenken.

Guten Appetit!