



Marroni-Spätzli

Zutaten

200g Marroni-Püree

300g Mehl

4-5 Eier

etwas Salz

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem festen Teig mischen und für 1-2 Stunden kühl stellen.

Eine Pfanne voll Salzwasser (1 Löffel Salz in 1,5 Liter) zum kochen bringen. Etwas vom Teig auf ein Brettchen streichen, mit einem Schaber den äussersten Zentimeter der Teigmasse vom Brettchen abschaben und ins kochende Wasser fallen lassen. Mit dem ganzen Teig in dieser Art Streifen für Streifen fortfahren. Die Spätzli nach 5 min im kochenden Wasser herausfischen.

En Guete

