Nuss-Spätzle

Zutaten:

200 g Mehl
200 g geschälte Walnüsse
3 Eier
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 TL Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss

Zubereitung:

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten (Vorsicht: Nüsse verbrennen sehr schnell). Danach werden die wieder abgekühlten Nüsse in der Küchenmaschine zu einem feinen Nussmehl gemahlen. Die Eier mit dem Wasser verquirlen und würzen. Das gesiebte Mehl und das Nussmehl (wer möchte, kann auch Haselnüsse verwenden) unterarbeiten, bis ein zäher, geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen Teig dann ca. 5 Minuten lang schlagen, bis er Blasen wirft.

Einen großen, breiten Topf bis ca. 2 cm unter den Rand mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen; danach die Hitze reduzieren, dass das Wasser gerade noch köchelt. Eine große Schüssel mit kaltem Salzwasser zum Abschrecken der Spätzle neben den Herd stellen. Entweder mit der Spätzlepresse (einfacher, aber auch nicht so schön) oder Portionsweise von einem Brett mit der Palette in feinen Streifen ins kochende Wasser schaben. Nach jeder Portion warten, bis die Spätzle an die Oberfläche kommen. Mit einem Schaumlöffel ins kalte Wasser geben. Die fertigen Spätzle werden in einer Pfanne mit Butter wieder langsam erwärmt ohne sie anzubraten.

Tipp: Tolle winterliche Beilage. Spätzle halten zugedeckt locker 3 Tage im Kühlschrank, man kann sich also einen kleinen Vorrat anlegen.