

## Kartoffel-Spätzle

### Zutaten:

600 gr. mehligkochende Kartoffeln

600 gr. Weizenmehl

1 Tl Salz und etwas Muskatnuss

8 St. Eier

400 ml Buttermilch

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und garkochen, nach dem Garen abdämpfen

Kartoffeln zerstampfen, Buttermilch und Eier hinzufügen, würzen und mit Mehl zu einem Teig verkneten. Teig 10 Min. ruhen lassen. Nochmalig den Teig schlagen, dabei sollte sich der Teig ziehen lassen, ohne zu reißen. Dann wie im Grundrezept folgen.

---

### Beilagen

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://www.ddws.de/beilagen:kartoffel-spaetzle?rev=1482338068>

Last update: **25.03.2022 18:16**

