

Spätzle

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Zutaten

- 350 g MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
- 3 Eier
- 400 g Milch (oder Sojamilch)
- etwas Salz

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander abschlagen, es soll ein weicher Nockerlteig entstehen. Mit einem Spätzlehobel den Teig in das kochende Salzwasser einfließen lassen. Schwimmende Nockerln mit einer Schaumkelle herausheben, in einem Sieb kurz mit Wasser spülen und abtropfen lassen. Eventuell in Butter oder Margarine schwenken.