

Rezept für: **Spätzle -> selbstgemachte Nudeln**

„Internationaler Frauenkochklub“

Zutaten:

- ☺ **1kg**      **Mehl**
- ☺ **4**        **Eier**
- ☺            **Salz**
- ☺ **600ml**    **Wasser**
- ☺            **Öl**



**Kochen ist Liebe...**  
**100 g Liebe**  
**1 Prise Leidenschaft**  
**1 Esslöffel Zeit**  
**3 Pfund Geschmacksknospen**  
**1 Becher geschärfte Sinne**  
**50 g Muße**

Zubereitung:

Mehl, Eier, Prise Salz u. Wasser miteinander verrühren. Topf mit Wasser, Öl u. Salz zum Kochen bringen. Teig in Spätzlemaschine geben u. ins kochende Wasser reingeben -> 3 Minuten kochen. Spätzle mit einem Sieb entnehmen u. in kaltes Wasser geben. Mit dem restlichen Teig den Vorgang wiederholen. Öl zu den fertigen Spätzle geben u. gut verrühren.