

## RUCOLA-SPÄTZLE

für 4-6 Portionen

500 g Wiener Grießler  
350 ml Wasser  
1/2 Packung Backpulver, Salz, Muskat  
1-2 Handvoll Rucola

Mehl, Backpulver, Salz und Muskat vermischen. Das Wasser mit dem Rucola im Hochleistungsmixer fein mixen. Das Ganze in die Mehlmischung einrühren und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Nun den Teig mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser hobeln. So lange kochen lassen bis die Spätzle aufsteigen.

Anschließend mit einem Schaumlöffel/ Lochschöpfer in kaltes Wasser schöpfen, dann abseihen und mit etwas Öl vermischen, sodass die Spätzle nicht verkleben.

Vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Öl/ Alsan leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abwandlung: Käsespätzle

Spätzle in einer Pfanne mit Salz, Pfeffer und Röstzwiebeln anbraten. Veganen Käse hinzugeben und mit Sojasahne und Hefeflocken abschmecken.