

## KARTOFFELSPÄTZLE

### **Zutaten:**

250g Kartoffeln

vorwiegend festkochend (z.B. Marabel)

250g Mehl

4 Eier

Salz

Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen, pellen, abkühlen lassen und reiben.

Geriebene Kartoffeln mit Mehl und Eiern verrühren, anschließend mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Masse über ein Spätzlehobel in kochendes Wasser reiben.

Die Spätzle sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche hochkommen.

Dann Abschöpfen und nach Geschmack evtl. weiterverarbeiten z.B. mit Käse zu Käsespätzle.

