

Kamutspätzle

Zutaten: für 4 Personen

- 500 g Kamutmehl
- 500 ml Wasser
- 1 TL Salz
- Muskatnuss

Zubereitung:

- Mehl mit Wasser verkneten und gut 15 Minuten quellen lassen
- In einem Topf reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen
- Hitze reduzieren, Teig mit einem Spätzlehobel oder vom Brett direkt ins Wasser schaben
- Sobald sie an der Oberfläche schwimmen abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Verwenden Sie diese Spätzle als Beilage oder mit Käse überbacken als Hauptspeise. Servieren Sie dazu einen leckeren Blattsalat

Und nun gutes Gelingen!