

Spätzli aus Reismehl

Für 4 Personen

Zutaten

300 g	Reismehl, Typ: 150.000
3	Eier
1 TL	Salz
100 - 150 ml	Wasser



Zubereitung

Das Reismehl und Salz mischen, die Eier mit 100 ml Wasser verquirlen und in einem Guss zum Reismehl geben. Schlagen bis der Teig Blasen wirft (ev. noch etwas Wasser zugeben). Dann mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Anschliessend den Teig durch ein Spätzlisieb direkt in kochendes Salzwasser schaben. Wenn sie an die Oberfläche steigen mit dem Sieb herausheben und mit Butter verfeinern.