HASELNUSSSPÄTZLE
ZUM COQ AU VIN

(Menge als Beilage für ca. 6 Personen, als Hauptspeise für 4 Personen)

Zutaten

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 200 ml Milch
- 20 g Butter (geschmolzen, abgekühlt)
- Salz
- 120 g Haselnüsse (grob gehackt)
- 20 g Butter

Zubereitung

1. Das Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier, die Milch, das Salz und die geschmolzene, abgekühlte Butter hineingeben. Mit einem Rührlöffel alles zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren. Den Teig 5 - 10 Minuten ruhen lassen.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit Hilfe eines Spätzlemachers den Teig ins Wasser drücken.
3. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden.
4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die gehackten Nüsse darin ein wenig rösten, bis sie zu duften beginnen, dann die fertigen Spätzle dazugeben und einige Minuten weiterschwenken, bis die Spätzle leicht Farbe nehmen. Vorsicht: Nicht zu heiß werden lassen!!!

Foto: Missio