

TEIGWAREN-SPÄTZLI

Zutaten: 300 gr Teigwaren: Spätzli, Hörnli etc.
GRUNDREZEPT 2 lt Wasser
1/2 Teel Salz
1 Essl Erdnussöl

zum Abschmecken: 50 gr Kochbutter
Aromat
1 Prise Muskat
Pfeffer aus der Mühle

zum Verfeinern: 2 Zwiebeln, superfein gehackt
1-2 Essl eingesottene Butter

Zubereitung:

Wasser, Oel und Salz zum Kochen bringen. Teigwaren locker ins Salzwasser geben und ungedeckt je nach Qualität, Form und Gebrauchsanweisung 7 - 15 Minuten kochen. Bei der Garprobe sollen die Teigwaren " al dente " sein, dh. innen noch fest und körnig. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit flüssiger Butter, Aromat, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Wenn wir die Teigwaren nicht sofort anrichten können, giessen wir wenig kaltes Wasser dazu, damit der Kochprozess unterbrochen wird.

Die Zwiebeln in eingesottene Butter gold-gelb rösten und damit die Spätzli abschmelzen.