



seiler grotto[®]

SOMMER-SPÄTZLI



ZUTATEN

für 4 Personen

400g	Mehl
1½TL	Salz
3EL	Petersilie, fein gehackt
1EL	Estragon, fein gehackt
1EL	Dill, fein gehackt
2dl	Milch
4	Eier
2	Gurken, geschält
1EL	Rapsöl
250g	Seiler Grotto, in Scheiben

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Kräuter mischen. Milch mit Eiern verrühren, dazugiessen und gut mischen. Mit dem Schwingbesen so lange bearbeiten, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Bei Raumtemperatur zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Salzwasser zum Sieden bringen. Teig portionenweise mit einem glatten Messer auf einem nassen Brettchen ausstreichen. Schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schaben.

Sobald die Spätzli auf der Wasseroberfläche schwimmen, Spätzli herausnehmen, in kaltem Wasser abkühlen und gut abtropfen.

Gurken der Länge nach halbieren, Kerne entfernen. In feine Scheiben schneiden, mit Spätzli und Öl mischen und in die ausgebutterte Gratinform geben.

Mit Seiler Grotto belegen.

200°C, Ofenmitte, ca. 20 Minuten.

Mit einigen Kräutern garnieren.