

Zutaten für 5 Personen:

250 g Mehl, griffig  
150 ml Milch  
2 ST Hühnereier, M  
Salz, Muskatnuss gemahlen  
Pfeffer frisch gemahlen

Herstellung:

1. Wasser mit Salz aufkochen.
2. Mehl, Ei, Milch, Salz und Muskatnuss mit einem Kochlöffel kurz glattrühren.
3. Teig durch das Spätzlesieb in das kochende Wasser drücken.
4. Aufkochen lassen und sofort abschrecken.
5. In Butter schwenken und abschmecken.

