

# Westfalia Bedienungsanleitung

Nr. 109977

## Gebrauchsanweisung:

Reichlich Wasser in einen Topf (Ø 24-28 cm) geben, Salz und einen El. Öl dazugeben und zum Kochen bringen. Den Spätzle-Profi mit kaltem Wasser abspülen und auf die Topföffnung legen. Eine Portion Teig auf den Spätzle-Profi geben und mit dem Schaber durch die Teigöffnungen in das kochende Salzwasser streichen.

Nehmen Sie den Spätzle-Profi vom Topf und streichen den Teig von der Rückseite in das kochende Wasser. Bis zur Verarbeitung der nächsten Portion legen Sie den Spätzle-Profi in kaltes Wasser.

**Spätzle-Grundrezept:** Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, mit den Eiern, Salz und etwas Wasser von der Mitte aus verrühren. Nach und nach die übrige Flüssigkeit hinzugießen. Darauf achten, dass keine Klumpen entstehen. Den Teig solange schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig portionsweise durch den Spätzle-Profi in kochendes Salzwasser streichen. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Holen Sie die fertigen Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser und tauchen sie kurz in frisches warmes Wasser, halten Sie die abgetropften Spätzle in einer Schüssel warm.

## Allgäuer Käsespätzle:

400 g Weizenmehl  
4 Eier  
1 gestr. Teel. Salz  
12 Essl. Wasser

150 g geriebenen  
Allgäuer Emmentaler  
50 g Butterschmalz

Zubereitung wie Spätzle-Grundrezept, die Spätzle in einer feuerfesten Form im Backofen warmhalten, dabei jede Schicht mit etwas von dem geriebenen Käse bestreuen, die oberste Schicht sollte aus Käse bestehen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und im Butterschmalz goldgelb dünsten lassen und vor dem Servieren über die Käsespätzle geben.

## Spinatspätzle:

400 g Weizenmehl  
4 Eier  
1 gestr. Teel. Salz  
12 Essl. Wasser

200 g tiefgekühlten  
gehackten Spinat  
50 g Butter

Den Spinat in Zimmertemperatur auftauen lassen und mit unter das Spätzle-Grundrezept geben. Die Butter bräunen und die Spätzle darin schwenken. Ideal zu italienischer Fleischsoße

## Kräuter-Spätzle:

400 g Mehl  
4 Eier  
1 gestr. Teel. Salz

12 Essl Wasser  
3 Essl. gemischte  
gehackte Kräuter

Zubereitung wie Spätzle-Grundrezept, die gehackten Kräuter mit unter den Teig geben und wie beschrieben portionsweise zubereiten. Schmeckt besonders lecker zu kurzgebratenem Fleisch.