

## *Bärlauchspätzle*

500 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
5 Eier  
1 Bund frischen Bärlauch (mit dem Mixer fein pürieren)

Alle Zutaten sehr gut verrühren und ca. ½ Stunde stehen lassen.

Die Spätzle in heißes Wasser von Hand reinschaben oder mit der Spätzlespresse reindrücken.  
Kurz aufkochen lassen und mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.