Spätzle

Zutaten für 4 Personen

400	g	1050 Weizenmehl
4	EL	Gluten
5	EL	Sojamehl
¼	TL	Kurkuma (nur für die Farbe)
1	TL	Salz
1	TL	Muskat (gemahlen)
1	TL	Kala Namak (nur für den leichten Eigeschmack)
600	ml	Wasser
2	EL	gehackte Petersilie
50	g	Margarine

Zubereitung

In einem großen Topf reichlich (Salz)Wasser aufsetzen.

In eine große Auflaufform mit Flöckchen der Margarine hineingeben.

Die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen in einer Rührschüssel vermengen. Nun nach und nach das Wasser zugießen und mit dem Schneebesen kräftig für ein paar Minuten einschlagen bis der Teig etwas blasig wird. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

In das leicht siedende Wasser den Teig mit einer entsprechenden Reibe oder mittels eines Brettchens (wer's kann) hineinbringen. Acht geben, dass das Wasser weiterhin köchelt.

Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, noch etwa 2 Minuten weiter köcheln lassen und mit einer Siebschöpfkelle herausfischen, abtropfen lassen und die Spätzle nach und nach in die Auflaufform geben. Zwischendurch umrühren und zum Schluss mit Petersilie bestreuen.

FERTIG!