

## Holzfäller-Spätzli

Zutaten für 4 Personen

400 g Weissmehl  
4 Stück Eier  
2 dl Wasser oder Milch  
1-2 Essl. **Wald & Garten**

alles zusammen zu einem glatten Teig schlagen,  
durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser schaben,  
einmal kräftig aufkochen lassen, sofort in kaltem Wasser  
abschrecken, abtropfen lassen

1 Stück Zwiebel  
200 g Pilze

in Streifen schneiden  
in Scheiben schneiden

40 g Butter  
100 g Speckwürfeli

**Wald & Garten**  
Kräuter gehackt

zusammen hell anbraten, die Zwiebel und Pilze begeben  
und mit anschwitzen, die Spätzli begeben  
damit würzen, unter öfterem wenden erhitzen  
darüber streuen



---

### Die verwendeten Gewürze:

#### **Wald & Garten**

Feiner Pilz- und Kräutergeschmack für Suppen, Saucen, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Spätzli, vegetarische Gerichte, usw.