

Spätzli-Pfanne mit Speck und Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen

400 g Weissmehl
4 Stück Eier
2 dl Wasser oder Milch
1 Essl. **Vital-Aroma**

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

1-2 Stück Zwiebel
200 g Speck

in Streifen schneiden
in Würfeli schneiden

40 g Butter

zerlassen, die Zwiebel und Speckwürfeli begeben
und hell anbraten, die Spätzli begeben

Pfeffer, Muskatnuss
Vital-Aroma
Kräutersalz
Kräuter gehackt

damit würzen, unter öfterem wenden erhitzen
darüber streuen



Die verwendeten Gewürze:

Vital-Aroma
Kräutersalz