

## Camembärlauch-Spätzli

### Zutaten für 2-3 Personen

#### Spätzliteig

250	g	Mehl	
1	TL	Salz	
1	EL	Griess	Zutaten gut mischen
3		Eier	
1	dl	Wasser	Zusammen verklopfen und zum Mehl geben
2-3	TL	Bärlauchpaste	
1-2	TL	Olivenöl	Dazugeben und mit Kelle (Mixer) so lange klopfen bis der Teig Blasen wirft. Mindestens ½ Std. zugedeckt stehen lassen.

#### Zubereitung

125	g	Camembert	Rinde vollständig entfernen, Käse in 5 mm Streifen schneiden
2	EL	Olivenöl	In Gratinform geben und im Ofen bei 100°C vorwärmen

Etwas Teig auf einem kalt abgespülten Küchbrett verteilen. An der Brettkante mit einem langen Messer dünne Teigstreifen abschneiden und ins siedende Salzwasser fallen lassen (oder durch Spätzlisieb streichen).

Eine Portion Teig verarbeiten und warten bis Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Abschöpfen, in vorgewärmt Gratinform geben und einige Camembert-Streifen darüber legen.

Wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Spätzli zum Schluss nochmals 5 Min in den warmen Ofen geben – servieren.

#### Bärlauchpaste

50	g	Bärlauch	Grob hacken
¼	TL	Salz	
¾	dl	Olivenöl	
		Pfeffer a.d.M	Alle Zutaten im Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten In gut verschlossenem Einmachglas mehrere Monate im Kühlschrank haltbar