

## Dinkelspätzle

Angaben für 10 Portionen

200g	Dinkelvollkornmehl
100g	Maisvollkornmehl
5 St	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Wasser nach Bedarf
10g	Rapskernöl
20g	Butter
5g	Petersilie

Zubereitung:

Beide Mehle in eine Schüssel geben, Eier, etwas Wasser, 1EL Rapskernöl, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben. Den Teig aufschlagen, bis er Blasen wirft.

Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Spätzle entweder mit Messer und Brett ins Wasser schaben oder mit einem Spätzlehobel ins Wasser reiben.

Kurz kochen lassen, mit einer Schaumkelle die Spätzle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Im restlichen Rapsöl und Butter schwenken, mit fein gehackter Petersilie bestreuen.