

Spätzle

Spätzle are a type of pasta from Germany, they come from southern Baden-Württemberg, southwestern Bavaria, and eastern Switzerland and Alsace. Spätzle are also eaten in other countries, like in Austria and Hungary.

Zutaten: 6 Eier
 500g Mehl
 200ml Milch
 20g Butter
 Salz

Um Spätzle zu machen, musst du den einen Teig mit 6 Eiern, 500 g Mehl und 200 ml Milch (für 6 Personen) machen. Koch Wasser. Wann du den Teig gemacht hast und du hast warmes Wasser, reib den Teig mit der Reibe auf den warm Wasser, so dass der Teig ins Wasser fällt. Wann die Spätzle oben im Wasser sind, musst du die Spätzle in einem Teller geben. Dann musst du Butter und Käse zu den Spätzle hinzugeben.



To prepare spätzle you first need to make the batter with 6 eggs, 500g of flour and 200ml of milk (for 6 people). After you have made the batter you boil some slightly salted water. When the water is boiling you grate the batter over the boiling water so that the grated batter will fall into the water, when the spätzle floats back to the top it is cooked, you'll need to scoop it out of the water and put it on a plate. To serve, add butter and grated cheese to add flavor.



Von Julie und Quentin Margaria, 4ème, Allemand