

Spätzle Tricolore

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

So einzigartig farbenfroh und köstlich zugleich! Herrliche Spätzle in unterschiedlichen Farben – ideal als Basis für schmackhafte Käsespätzle ☐

Die Spätzle aus der Mehlmischung SPÄTZLE von *Tanjas glutenfrei* lassen sich perfekt auf Vorrat herstellen und sind zum Einfrieren bestens geeignet. So wurde aus jeweils einem Päckchen eine Farbe Spätzle zubereitet und anschließend gemischt.

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei.
Eifrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 8 Portionen als Basis für Käsespätzle

Klassische Spätzle:

250g (1 Packung) [„Meine liebste Mehlmischung – SPÄTZLE“](#) von *Tanjas glutenfrei*

2 Eier Gr. M

100g Wasser

1,5 TL (6g) Salz

Rote Spätzle:

250g (1 Packung) [„Meine liebste Mehlmischung – SPÄTZLE“](#) von *Tanjas glutenfrei*

2 Eier Gr. M

100g Rote Bete Saft

1,5 TL (6g) Salz

Grüne Spätzle:

250g (1 Packung) [„Meine liebste Mehlmischung – SPÄTZLE“](#) von *Tanjas glutenfrei*

2 Eier Gr. M

100g Wasser

25g Petersilie, püriert

1,5 TL (6g) Salz

1. Die Spätzleteige nacheinander zubereiten. Jeweils Mehlmischung, Eier, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen einen klümpchenfreien Teig herstellen. Für die roten Spätzle anstatt Wasser Rote Bete Saft einsetzen. Für die grünen Spätzle Petersilie zusätzlich zufügen.

2. Den Teig bei Zimmertemperatur, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 30 Minuten ruhen lassen.

3. Einen großen Kochtopf mit 2 L Wasser befüllen und zum Kochen bringen.

4. Den Teig portionsweise in einem Spätzlehobel oder einer Spätzlereibe einfüllen und in das siedende Wasser geben.

5. Binnen weniger Sekunden schwimmen die Spätzle an der Wasseroberfläche. Nun die Spätzle sofort mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und dabei etwas abtropfen lassen. Nacheinander alle drei Sorten zubereiten.

6. Die Spätzle anschließend mischen und auf Wunsch portionsweise einfrieren. Bei Bedarf die Spätzle auftauen lassen, dann in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl erwärmen.

Tipp: Das Rezept für Käsespätzle ist [HIER](#) notiert.

Anmerkung: Für die Teigwaren auf dem Bild wurde ein [Knöpflehobel](#) verwendet. Dadurch entsteht eine gleichmäßigere und kleinere Form der Teigwaren.

Eifrei – Tipp: Die eifreie Zubereitung ist auf der Verpackungsrückseite notiert.

