

Haselnuss-Spätzle

Gemahlene Haselnüsse bringen ein unverwechselbares Aroma hervor und so werden die klassischen Spätzle zu einer aromatischen und besonderen Beilage! Ideal zu Bratengerichten, nicht nur fürs Weihnachtsmenü ☐

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



Für 3 – 4 Portionen

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

60g gemahlene Haselnüsse

3 Eier Gr. M

80g Wasser

1,5 TL (6g) Salz

Auf Wunsch:

2 EL Haselnussöl

1. Mehlmischung, gemahlene Haselnüsse, Eier, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen einen klümpchenfreien Teig herstellen.
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.

6. Die Spätzle mit Haselnussöl mischen und sofort servieren.

Eifrei – Tipp: Die Wassermenge auf 220g erhöhen und etwa 1/4 TL Kurkuma zugeben. Die Eier weglassen und nach Rezept verfahren.





rezepte-glutenfrei.de