



## Benötigte Zutaten

Für die Spätzle

250 g Weizenmehl griffig

140 g **Premium Sauerrahm**

3 Eier

Salz

Für die Butter-Nuss-Brösel

4 EL Brösel

2 EL geriebene Nüsse  
(Hasel- oder Walnüsse)

2 EL **Premium Teebutter**

1 EL Zucker

1/2 TL Zimt gemahlen

Für die Mohn-Buttermischung

4 EL Mohn gerieben

2 EL Zucker

4 EL **Premium Teebutter**

## Spätzle süß oder pikant

Können Sie sich manchmal auch nicht entscheiden, ob Sie lieber etwas Süßes oder doch Saures essen wollen? Fernsehköchin Iris hat eine kulinarische Idee: Spätzle, die sowohl süß als auch pikant angerichtet werden können.

### Anleitung

#### Für die Spätzle

1. Alle Zutaten für den Teig vermengen und etwa 10 Minuten rasten lassen.
2. Nach dem Rasten den Teig durch einen Spätzlehobel in gesalzenes heißes, aber nicht kochendes Wasser streichen.
3. Schwimmen die Spätzle an der Wasseroberfläche auf, die Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken.
4. Die Spätzle können süß oder pikant serviert werden.

#### Variante 1: Butter-Nuss-Brösel

5. Butter schmelzen lassen. Brösel, Nüsse und Zucker hinzufügen und miteinander anrösten.
6. Zum Schluss etwas Zimt untermengen. Die Spätzle hinzufügen und mit der Brösel-Masse mischen.
7. Mit Apfel- oder Birnenmus oder mit Beeren- oder Zwetschenröstern servieren.

#### Variante 2: Mohn-Buttermischung

8. Butter schmelzen lassen, Mohn und Zucker hinzufügen und gut mischen.
9. Die Spätzle zur Masse geben und gut durchschwenken.



Für die Gemüse-Mischung

250 g Gemüse nach Wahl  
(klein geschnitten)

2 EL Öl

2 EL **Premium Bergkäse  
gerieben**

Salz, Pfeffer

10. Mit Apfel- oder Birnenmus oder mit Beeren- oder Zwetschkenröstern servieren.

## Variante 3: Gemüse-Mischung

11. Gemüse in etwas Öl in einer Pfanne anrösten, die Spätzle dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchschwenken.

12. Mit dem geriebenen Käse bestreut servieren.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**