

Vital Cuisine

Naturbelassene Gewürze

Naturprodukte Kellenberger GmbH • Platz 230 • CH-9428 Walzenhausen
☎ 071 886 51 00 • 📠 071 886 51 01 • ✉ info@naturprodukte.ch
🌐 www.vital-cuisine.ch

Bärlauchspätzli

Zutaten für 4 Personen

400g	Weissmehl
4 Stk.	Eier
1 El	Bärlauchsalz
2 dl	Wasser oder Milch
70g	Bärlauch

Bärlauch zusammen mit Wasser oder Milch pürieren.
Alles zusammen zu einem glatten Teig schlagen, durch
ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser schaben,
einmal kräftig aufkochen lassen, sofort in kaltem Wasser
abschrecken, abtropfen lassen

1 Stk.	Zwiebel
40g	Butter

Bärlauchsalz

in Streifen schneiden
Zwiebelstreifen anschwitzen, die Spätzle begeben unter
öfteren wenden erhitzen
evt. nachwürzen

Tipp: nach Belieben etwas Reibkäse darüber streuen



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Bärlauchsalz

Das perfekte Gewürz für alle, die den einzigartigen Geschmack von Bärlauch lieben! Es verleiht Suppen, Saucen, Gemüse und Salaten eine aromatische Note und bringt frischen Wind in Ihre Küche. Ideal für kreative Gerichte und eine gesunde Ernährung!