

# Wildkräuterspätzle mit Dost

---



## Zutaten für 2 Personen

- 200 g Mehl, glattes
- 2 Eier
- 80-100 ml (Mineral)Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Handvoll

*Dost/Wirbeldost*

- 250 g Pilze
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Lauchstange oder  
1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Karotten

- 1 halbe Handvoll  
*Dost/Wirbeldost*

## Zubereitung

Das Gemüse in putzen und schneiden. Den Dost fein hacken.

Für den Teig alle Zutaten vermengen und mit dem Kochlöffel so lange schlagen bis die Teigmasse glatt und geschmeidig ist und beginnt Blasen zu werfen.

Der Spätzleteig sollte sehr zähflüssig bis zerrig sein.

Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Ein Holzbrett mit Wasser befeuchten und ca. 2 EL Teig daraufgeben. Mit einem großen Messer nun die Spätzle vom Brett in das kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle aufsteigen sind fertig. Mit der Schaumkelle abschöpfen und kurz beiseite stellen.

Das Gemüse in einer Pfanne anbraten, anschließend die Spätzle zugeben und ebenfalls leicht anbraten. Die zweite Portion Dost sehr fein schneiden und mit dem Gröstl vermengen.