

SPÄTZLI MIT ACKERBOHNENMEHL

Zutaten für 12 Personen:

120 g Ackerbohnenmehl
900 g Weissmehl
230 g Hartweizendunst
700 g Eier
200 g Milch
200 g Wasser
18 g Salz

Zubereitung:

- 1 / Alle Mehlsorten und das Salz in einer Schüssel vermischen.
- 2 / Eier, Milch und Wasser in einem Gefäß verrühren.
- 3 / Die Mischung nach und nach unter Rühren in die Schüssel geben.
- 4 / Alle Zutaten mit einer Kelle gut vermischen.
- 5 / Zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 6 / Den Teig durch ein «Knöpfli» Sieb reiben oder den Teig löffelweise auf ein Brettchen geben und von dort mit dem Messer abschaben - portionsweise in kochendes Salzwasser geben.
- 7 / Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warmhalten.

Mit einer Proteinquelle und Gemüse der Saison servieren.

Tipp des Küchenchefs: Das Ackerbohnenmehl verleiht den Spätzli einen leichten Kastaniengeschmack, der perfekt zur Jahreszeit passt.



Ein Rezept von:

Yves Pagni, Küchenchef im Bereich Gastronomie, **Psychiatrisches Zentrum Neuenburg**, in Marin-Epagnier (NE)