

Spätzlés ou knepflés

Ces petites quenelles de pâte accompagne à merveille tous les plats en sauce, un reste de choucroute, une sauce tomate, ou à la paysanne avec fromage râpé, lardons et oignons.

Ils sont simples et rapides à préparer.



Recette de base

500 gr de farine - 4 œufs - 250 gr de fromage blanc
sel - une pincée de muscade

Dans un saladier, mettre la farine en fontaine et y casser les œufs. Saler et ajouter la muscade.

Mélanger et ajouter le fromage blanc de façon à obtenir une pâte ni trop épaisse ni trop liquide. Batta cette pâte jusqu'à obtention de bulles.

Faire bouillir de l'eau salée. "Râper" la pâte dans l'appareil à spätzlés, ou déposer une louche de pâte sur une planche et en la penchant couper des lamelles de pâte qui tombent dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles remontent à la surface, les sortir à l'aide d'un écumoir et les déposer dans une passoire. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

Spätzlés à la paysanne

200 gr de fromage râpé-3-4 oignons coupés finement en lamelles-200 gr de lardons
Faire revenir les oignons et les lardons. Dans un plat disposer une couche de spätzlés, répartir la moitié de fromage râpé et des oignons:lardons. Remettre une deuxième couche de spätzlés et le reste de fromage-oignons-lardons.

Répartir le reste de spätzlés.

Servir bien chaud avec une salade verte.