

[Zurück](#)

# Äpler-Spätzli

[Like](#)

Beliebtheit

**0 Likes**

Aufwand

**45 Minuten**

Kalorien pro Person

**480**

Rezept für

**4 Personen**

## Zubereitung

1. Mehl, Gewürze und Eier in eine Schüssel geben. Gut durchrühren und sorgfältig Wasser dazumischen. Im Frühling eignet sich auch Bärlauch zum Würzen des Teigs.
2. In einem Kochtopf gesalzenes Wasser aufkochen, Teig durch ein Spätzlisieb ins kochende Wasser drücken.
3. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, sie mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser heben. Spätzli auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
4. Spätzli mit etwas Butter in der Pfanne goldbraun braten. Warm stellen.
5. Gehackte Zwiebeln mit Speck- und Schinkenstreifen anziehen, Spätzli dazugeben und gut mischen. Appenzeller® Surchoix darübergeben und mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken.
6. In vorgewärmte Teller verteilen und mit etwas Petersilie garnieren.

## Zutaten

- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 1 dl Wasser
- Salz und Pfeffer
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 50 g geräucherter Speck, in Streifen geschnitten
- 50 g Schinken, in Streifen geschnitten
- 120 g Appenzeller® Surchoix, gerieben
- Etwas Petersilie (zum Garnieren)