

Spätzli mit Apfelmus

APFELMUS

Zutaten:

- 1kg Äpfel
- 1 Zitrone
- Zimtstange
- Wasser

Äpfel schälen, vierteln und Bütschgi entfernen. In grossem Topf mit etwas Wasser und Zitronensaft, sowie einer Zimtstange, zum kochen bringen.

Sobald die Äpfel weich sind, Zimtstange entfernen und Äpfel zermatschen oder pürieren.

Zeitspartipp: Kann gut im Voraus zubereitet werden. Oder aber man kauft fertiges Apfelmus. Ist mittlerweile auch in guter Bio-Qualität erhältlich.

BUTTERBRÖSEL

Zutaten:

- Altes, zerbröseltes Brot
- Butter
- Salz

Trockenes Brot im Hexler klein hacken oder in einen Plastikbeutel geben und mit Wallholz platt drücken.

Butter in eine Pfanne geben, schmelzen und Brösel darin anbraten.

Am Schluss mit Salz würzen, je nach Geschmack.

Zeitspartipp: Paniermehl verwenden.

SPÄTZLI

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eier
- 1 1/2 dl Milch & Wasser zu gleichen Teilen
- 200g Mehl
- 100g Spätzlimehl
- 1 TL Salz
- Gemüse-Bouillon

Zeitspartipp: Fertigspätzli aus dem Kühlregal verwenden.