

# Kastanienspätzle

## Zutaten für 4 Portionen

200 Gramm Kastanienmehl

200 Gramm Dinkelmehl

4 Eier

200 ml Milch

1 Teelöffel Kräutermeersalz

2 Esslöffel Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Bund Petersilie, fein gehackt

## Zubereitung

Kastanien- und Dinkelmehl, Eier, Milch und Salz glattrühren, zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Spätzle - hobeln oder vom Brett schaben.

Etwa 2-3 Minuten ziehen lassen, bis die Spätzle an die Oberfläche kommen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in ein Sieb geben.

Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten, die Spätzle und Petersilie zufügen und in der Butter schwenken.