

Spätzleteig:

Zutaten für zwei Personen:

3 Eier
150 g Mehl
1 Muskatnuss
Salz
Wasser

Zubereitung

Die Muskatnuss reiben. Das Mehl mit drei Eiern, etwas Muskatnuss und Salz in eine Schüssel geben. Je nach Bedarf Wasser zugeben und alles zu einen Spätzleteig verrühren. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit der Schaumkelle rausholen.

Gnocchi:

Zutaten für zwei Personen:

300 g mehlig Kartoffeln
120 g Mehl (Typ 405)
2 Eier
80 g Butter
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser gar kochen.

60 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, bis sie goldbraun, anschließend die Butter in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Die Eier trennen und das Eigelb, die braune Butter, 100 Gramm Mehl zu den Kartoffeln geben und durchkneten. Den Teig zu Gnocchi formen und in Salzwasser gar kochen.

Gnocchi abgießen und auf Tellern geben.