

Schwäbische Spätzle 500 g

Unsere schwäbische Spezialität: Die Schwäbische Heimatsmühle Spätzle aus unserem Hausmacher-Eiernudeln Sortiment.

Der Klassiker wird aus Hartweizengrieß und frischen Eiern (20%) hergestellt. Man findet sie im Schwabenländle nahezu auf jeder Speisekarte und auch deutschlandweit werden sie sehr gern gegessen.

Verwendung: Die Lieblinge der Schwaben schmecken hervorragend zu Linsen und Saiten oder Pfannen- und Pilzgerichten, sowie mit Käse für traditionelle Käsespätzle. Sie eignen sich optimal für jeden Anlass.

Zubereitung: Die Spätzle in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben (1 Liter Wasser je 100 g Nudeln) und ca. **12-14 Minuten** leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren und anschließend abgießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1579 kj
Brennwert kcal	373 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	68,6 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	15,3 g
Salz	0,1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja

Sonstige Angaben

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

HARTWEIZENGRIEß, frische EIER (20 %)