

Schwäbische Schabspätzle 500 g

Die schwäbische Küche lebt von Spätzle, wenn Sie mal keine Zeit haben selbst welche herzustellen, greifen Sie doch auf unsere Schwäbische Heimatsmühle Schabspätzle zurück.

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

Verwendung: Spätzle-Fans nehmen sie als beliebte Beilage 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. **7-9 Minuten** leicht kochen lassen. Gelegentlich umrühren und anschließend abgießen.

Holen sie sich ein Stück Schwabenlände nach Hause auf den Teller.

[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 %)