

# Mühlenspätzle 500 g

## Mühlenspätzle - perfekt wenns mal schnell gehen muss:

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

Die dünnen Spätzle sind aus Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagene Eier (20%) hergestellt. Man findet sie im Schwabenlände 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. **6-8 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 %)