

Rezept Leberspätzle, gebraten mit Ei und Zwiebel

Rezept Leberspätzle, gebraten mit Ei und Zwiebel

Zutaten:

1 Portion Leberspätzle (von 250 g Weizenmehl (Type 405)) oder Reste

3 – 4 Eier

1 – 2 Zwiebeln

2 – 3 EL Butter, Butterschmalz und/oder Magarine

frisch geriebenes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Leberspätzle herstellen oder Reste verwenden.

Zwiebeln schälen, beide Enden abschneiden und mit Hilfe des Gemüsehobels in dünne Scheiben hobeln.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Spätzle darin kräftig anbraten und würzen.

Nach der Hälfte der Bratzeit der Spätzle, die Zwiebelringe hinzufügen.

Die Eier einzeln darrüberschlagen, unterheben und nicht mehr lange braten lassen (die Eiermasse sollte nur gar sein).

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)