

Kamutklößchen

(als Einlage in Suppen oder Eintöpfen)

Zutaten

200 ml	Wasser
40 g	Butter
100 g	Kamutmehl*
	Kräutersalz*, Pfeffer*
	Muskat*, Kräuter
2	Eier*

Zubehör

Topf
Rührlöffel*
Schüssel*

* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen**
erhältlich

Zubereitung

1. Wasser aufkochen.
2. Butter, Kräutersalz, Pfeffer, Muskat und Kräuter (frisch oder tiefgefroren) dazu geben.
3. Kamutmehl auf einmal hinzugeben und abbrennen bis ein dünner Film am Topfboden entsteht (ähnlich Brandteig).
4. Masse in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, währenddessen Wasser und Salz in einem Topf erhitzen.
5. Eier mit einem Kochlöffel nacheinander zur Masse hinzugeben und gut unterrühren.
6. Mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen und in das siedende Salzwasser geben, ca. 5 Minuten ziehen lassen bis die Nocken an der Oberfläche schwimmen.
7. Als Einlage in z.B. Gemüsesuppe servieren.