Name:		Klasse:	Datum:	
-------	--	---------	--------	--

## ARBEITSBLATT ZUM THEMA "SPÄTZLE"

## Aufgaben:

- 1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
- 2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
- 3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
- 4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst! Nutze dazu alle Lückenwörter!



Spätzle, auch Knöpfle geno	ınnt, sind	Man kennt sie vo	. Man kennt sie vor allem aus der Schweiz	
und dem Süden Deutschlan	ds. In der Schweiz sagt r	man zu ihnen	Besonders im	
Schwabenland haben Spätz	le eine lange Tradition.	Es gibt sie dort seit über 300	Jahren und man schrieb	
sogar schon	über das "Leibgericht der Schwaben".			
Der Teig der Spätzle beste	ht aus Mehl, Eiern, Salz	und Wasser. Im Gegensatz zi	ı Nudeln wird der	
b	ei Spätzle gerührt und 1	nicht geknetet. Danach werde	n die Spätzle in Form	
gebracht und dabei direkt i	ns kochende	gegeben. Heut	e gibt es dafür ein	
spezielles Spätzlesieb oder	· eine Spätzlepresse. We	er das nicht zuhause hat, kann	n auch den Teig auf ein	
ι	egen und mit einem Teig	gschaber die Spätzle ins Koch	wasser schaben. Das	
erfordert aber etwas	Me	ist dauert es nicht mehr als o	eine Minute, bis die	
Spätzle gar sind.				
Spätzle reicht man gerne	zu verschiedenen	als Beilag	e. Viele Leute essen sie	
auch gerne mit geschmolz	enem Käse. Dann redet i	man von	In diesem Gericht	
sind oft auch Röstzwiebeln	enthalten. Man findet e	s in vielen süddeutschen	auf	
der Speisekarte. Eine Spez	ialität aus dem Schwabe	nland ist Gaisburger Marsch,	auch Böckinger	
, ,	enannt. Das ist ein Eint	opf aus Spätzle, Kartoffeln u	nd Rindfleisch.	
Brett Gedichte Was	ser Restaurants Üb	oung Käsespätzle Feldgs	schrei) (Teigwaren)	
Teig Chnöpfli Gericl			- <del> </del>	