

Schoko-Spätzle mit Minz-Soße und geistem Himbeer-Püree

Für zwei Personen

Für Schokoladenspätzle:

200 g Mehl	2 Eier	1 EL Back-Kakao
30 g Zartbitterschokolade	100 ml Milch	2 EL Butter
1 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt	2 EL Brauner Zucker
1 Prise Salz		

Für die Himbeeren:

100 g TK-Himbeeren	4 EL Zucker	2 TL gefriergetr. Himbeere
2 cl Himbeergeist		

Für die Minzsauce:

1 Bund Minze	200 ml Sahnejoghurt	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ Limette, davon der Saft		

Für die Garnitur:

4 Himbeeren	2 Minz-Blättchen
-------------	------------------

Für Schokoladenspätzle:

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Zucker, Zimt, Kakao, Schokolade und Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Tipp: Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Spätzleteig portionsweise auf das Spätzlebrett geben und zügig die Schokoladenspätzle ins kochende Wasser schaben. Spätzle mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Butter in einer Pfanne mit dem braunen Zucker erhitzen und die Schokoladenspätzle kurz durchschwenken.

Für die Himbeeren:

Himbeeren, Zucker und Himbeergeist im Mixer fein pürieren und mit Berry Sun abschmecken. Eventuell durch ein feines Sieb streichen.

Für die Minzsauce:

Minze abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Joghurt im Mixer fein pürieren. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 20. September 2018