

Vegetarischer Gaisburger Marsch

Für zwei Personen

4 kleine festk. Kartoffeln	1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
150 g Dinkelmehl (Typ 630)	100 g Butter	1 Ei
1 Muskatnuss	Kurkuma, Salz, weißer Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Möhren und den Sellerie schälen und alles grob klein schneiden. Den Lauch von den äußeren Blättern befreien, abwaschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Die Petersilie abzupfen. Das gesamte Gemüse in dem Topf aufsetzen und köcheln lassen. Anschließend das Gemüse mit einer Schöpfkelle herausnehmen, klein schneiden und in eine größere Suppentasse oder tiefen Teller geben. Den Gemüsesud mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Anschließend das Gemüse wieder hineingeben. Die Kartoffeln schälen. Anschließend in gesalzenem Wasser gar kochen. Danach die Salzkartoffeln abgießen und zum Gemüse geben. Aus dem Mehl, etwas Wasser, dem Ei, Salz und Kurkuma einen Spätzleteig herstellen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Spätzle in das Salzwasser hobeln und sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen zum Gemüse und zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer kleinen Pfanne mit der Butter anbraten. Die restliche Petersilie abzupfen und klein hacken. Den vegetarischen Gaisburger Marsch auf Tellern anrichten, mit den Zwiebeln und der Petersilie garnieren und servieren.

Ines Ebert am 28. April 2014