

Mohn-Spätzle mit Pflaumen-Soße

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

150 g Instant-Weizenmehl

30 g Butter

30 g Puderzucker

125 g Magerquark

50 ml Milch

Salz

2 Eier

50 g gemahlener Mohn

Für den Pflaumenkompott:

250 g Pflaumen

1 EL Vanillezucker

125 ml Apfelsaft

Zimt, Zucker, Stärke

1 Stange Zimt

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Spätzle die Milch lauwarm erhitzen. Zusammen mit dem Mehl, dem Quark, den Eiern und Salz zu einem Teig verschlagen. Den Teig zehn Minuten ruhen lassen. Nochmals aufschlagen, bis sich der Teig ziehen lässt, ohne zu reißen. Ein Spätzlesieb auf den Topf legen. Den Teig mit dem Teigspatel portionieren und langsam durch die Löcher streichen. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, mit dem Schaumlöffel die oben schwimmenden Spätzle abnehmen und abtropfen lassen. Für die Pflaumensauce die Pflaumen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Etwas von dem Apfelsaft beiseite stellen. Die Pflaumen zusammen mit dem restlichen Apfelsaft und der Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Zimtstange herausnehmen und anschließend die Pflaumen mit Zimt, Zucker und Vanillezucker süßen. Das Ganze fein pürieren. Die Stärke mit dem restlichen Apfelsaft anrühren und die Pflaumen damit binden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin schwenken. Mohn und Puderzucker dazugeben und alles miteinander vermengen. Die Mohnspätzle mit Pflaumensauce auf Tellern anrichten und servieren

Tanja Kellner am 15. Dezember 2014