

Kräuter-Spätzle mit Pfifferlingen und Krautsalat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

150 g Universal Mehl	100 g Pfifferlinge	100 g Bergkäse
1 Knoblauchzehe	2 Eier	125 ml Milch
100 g frisches Basilikum	1 Beet Gartenkresse	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Krautsalat:

250 g Weißkohl	100 ml Sonnenblumenöl	50 ml Weißweinessig
1 TL Kümmel	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit einem halben Beet der Kresse und etwas Olivenöl pürieren. Masse mit Mehl, Eiern, Öl, Salz, Pfeffer und Milch mit dem Mixer zu einem Teig mixen, wobei mit der Milch die Festigkeit des Teiges reguliert wird.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Teig mit Hilfe einer Spätzlepresse hineingeben. Wenn die Spätzle aufsteigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.

Pfifferlinge putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hellbraun andünsten und die Pilze dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spätzle unterrühren und den Bergkäse darüber reiben. Schmelzen lassen und ganz vorsichtig vermengen.

Für den Krautsalat:

Kohl halbieren und den Strunk herausschneiden.

Kohl in schmale Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Salz und Kümmel über das Kraut streuen und mit den Händen gut verkneten. Kraut ziehen lassen.

Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Über den Salat gießen und gut vermischen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vera Lindebner am 15. Oktober 2018