

# Spätzle-Teller

## Für 2 Personen:

|                           |                             |                       |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 250 g Weizenmehl, 405     | 2 Eier                      | geriebener Parmesan   |
| 1 EL Ahorn-Sirup          | Mineralwasser (100 ml)      | Salz, Muskat, Pfeffer |
| Butterschmalz             | 100 g Kirschtomaten         | 100 g Champignons     |
| 1 Schalotte               | 50 ml Weißwein-Reduktion    | 100 g Schmand         |
| 100 g Castello Eskom Käse | gehackte, glatte Petersilie | Basilikumblätter      |
| 1 Knoblauchzehe           |                             |                       |

## Spätzle:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

In eine Schüssel Mehl, Eier, Parmesan, Mineralwasser, Salz, Muskat, Ahorn-Sirup (oder Honig) geben, rühren und mit einem Kochlöffel schlagen bis der Teig Blasen wirft. Mit einem Spätzle-Drücker den Teig in das kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken.

## Soße:

Die Tomaten vierteln, die Champignons in Spalten schneiden, die Schalotte und den Knoblauch fein schneiden. Den Eskom-Käse in Würfel schneiden.

In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen, Tomaten, Champignons, Schalotte, Knoblauch anschwitzen und leicht salzen.

Die Weißwein-Reduktion, den Schmand, den Eskom-Käse hinzufügen und die Flüssigkeit leicht verkochen lassen.

Die Spätzle in die Pfanne geben, die Petersilie hinzufügen, kräftig durchschwenken und abschmecken.

Wenn man den Gemüse-Anteil – eventuell auch anderes Gemüse – erhöht, eignet sich der Spätzle-Teller sowohl als vegetarisches Gericht als auch als Beilage für kurzgebratenen Fisch oder Fleisch.

NN am 03. Oktober 2023