

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 Eskpm-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