Spätzle

Caprese Spätzle

- Frühlingszwiebel
- Spätzle
- Mozzarella klein hacken
- Gehäutete Tomaten Fruchtfleisch klein schneiden
- Olivenöl, Basilikum, Innere der Tomate, Knoblauch, etwas Chili in den Mixer und pürieren
- Salzen, Pfeffern

Spätzle, Mozzarella, Tomatenstücke und Basilikum Blätter in einer Auflaufform mischen, mit der Soße übergießen und bei 200 Grad ca 20 min im Backofen backen.

Spätzle mit Speck und Lauch

- Spätzle
- Lauchstreifen
- Dünn geschnittenen Speck
- Pinienkerne
- Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Cayennpfeffer
- Etwas Brühe

Speck in etwas Olivenöl anschwitzen, die Pinienkerne und der Knoblauch mit rösten. Lauch putzen und in dünne Streifen schneiden mit andünsten, etwas Brühe hinzugeben damit er weich wird. Spätzle dazu geben und durchmischen. Wenn man möchte kann man noch ein wenig Parmesankäse darüber geben.

Rote Spätzle

- 200 g Rote Beete, fertig gekochte aus dem Gemüseregal
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Schuss Sahne
- Salz, Pfeffer
- 3 Pimentbeeren
- 1 Chilischote
- 350 g Mehl
- 3-4 Eier

Die Zwiebel in Butter weich dünsten, die Rote Beete klein schneiden, zusammen mit einem Schuss Sahne im Mixer pürieren. Salzen, Pfeffer, und die zerstoßenen Pimentkörner und Chili dazugeben nochmals mixen. Dann mit der Roten Beete und dem Rest der Zutaten einen Spätzles Teig machen.

Spitzkohl Salat

- 1 kleiner Spitzkohlkopf
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Essig
- 0,5 Teelöffel Kümmel
- Pfeffer
- 2-3 Esslöffel Olivelöl

Den Spitzkohl putzen und mit dem Gurkenhobel in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Salz bestreuen und durchkneten bis alles weich wird. Dann abspülen und abtropfen lassen. Mit den restlichen Zutaten anmachen.

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebel

- 800 g festgkochende Kartoffeln
- 4 Esslöffel Brühe
- 2-3 Esslöffel Weinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Radieschen
- 2 Esslöffel Olivenöl

Die Kartoffeln kochen, pellen und klein schneiden. Mit Brühe, Essig, Salz und Pfeffer mischen. Radieschen klein hobeln, die Kräuter klein schneiden. Alles untermischen und zum Schluss das Olivenöl unterarbeiten.

Spinatspätzle mit Hähnchenschenkel und Weißweinsoße

- 250 g blanchierter Spinat
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 4 Hähnchenkeulen
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Thymianzweige
- 1 Knoblauchzehe

- 1 Glas Weißwein
- 3 EL Brühe
- 1,5 Zitronen Saft und Schale
- 50 g eiskalte Butter
- Einige Tropfen Balsamico
- Estragon, Kerbel und Schnittlauch nach Geschmack

Für die Spätzle den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat in einem Mixer pürieren und zusammen mit den anderen Zutaten einen Spätzles Teig machen. Spätzle kochen wie immer.

Die Hähnchenkeulen im Gelenk teilen, damit lassen sie sich leichter essen. In einer Pfanne das Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem Knoblauch erhitzen. Die Keulen darin auf allen Seiten anbraten, ca 10 Minuten. Dann die Hähnchenteile auf Alufolie mit der Haut nach oben in den Backofen zum nachziehen für ca 20 min bei 120C Grad.

Die Thymianzweige aus der Pfanne entfernen. Den Bratenfond mit Wein ablöschen, Fond hinzufügen und einkochen lässen. Zitronensaft und Schale hinzugeben. Am Ende die eiskalte Butter unterrühren, dabei gibt es eine Bindung. Eventuell mit dem Mixer aufschlagen. Mit einem Spritzer Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann noch etwas Schnittlauch und Kerbel oder Estragon hinzugeben.