

Kochen**Eberhard Braun****Montag, 30.10.2023****Petersilienspätzle mit Schnittlauchsoße****Für 4 Personen****Zutaten****Für die Soße**

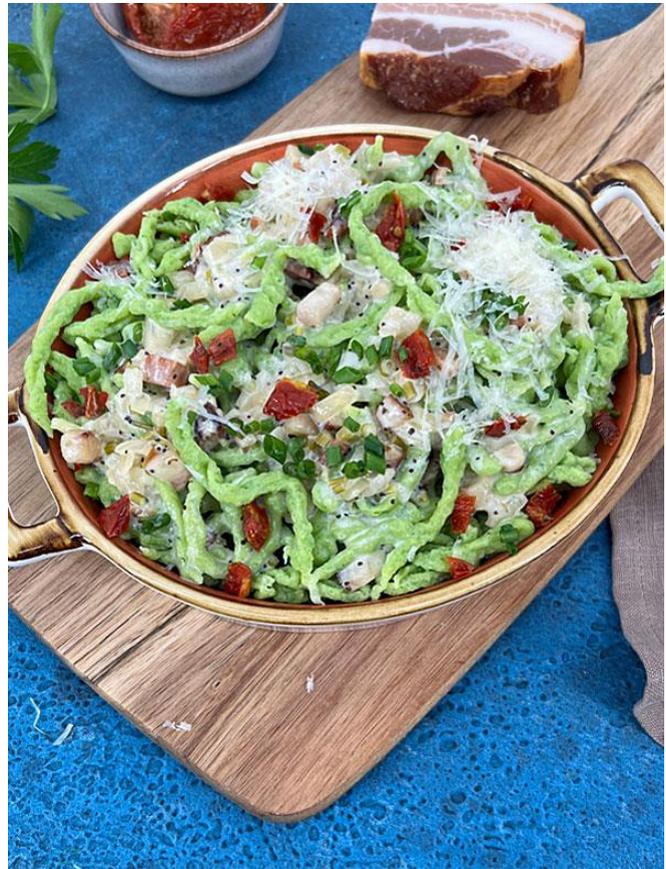
100 g Zwiebeln
50 g Speck, durchwachsen
(alternativ: getrocknete Tomaten, gewürfelt)
1 Bund Schnittlauch
15 g Mohnsamen
10 g Stärke
5 EL Wasser
100 ml Weißwein
(oder einen Spritzer Zitronensaft
und Gemüsebrühe)
250 g Sahne
250 ml Gemüsebrühe
50 g Bergkäse, nach Belieben

Für die Spätzle

100 ml Wasser, ca.
5 Eier (Größe M)
0,5 Bund Petersilie
1 TL Salz
500 g Mehl (Type 405)
0,5 TL Muskatnuss

Außerdem

etwas Käse, z. B. Bergkäse

**Zubereitung**

1. **Für die Soße** Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch abbrausen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Zwiebeln und Mohn zufügen und alles ca. 2 Minuten anbraten.
3. Weißwein oder Zitronensaft zugeben und 2 Minuten einkochen lassen.
4. Stärke und kaltes Wasser verrühren.
5. Die angerührte Stärke, Gemüsebrühe und Sahne zugeben und 3-4 Minuten sanft köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Nach Belieben den Käse reiben und unter die Soße rühren.
7. **Für die Spätzle** Petersilie abbrausen und grob schneiden. Mit Wasser, Eiern und Salz in ein hohes Gefäß geben und sehr fein pürieren.
8. Mehl und Muskat in eine Schüssel geben. Die Eimischung zufügen und Alles gut verrühren und schlagen, bis der Teig Blasen wirft und eine geschmeidige Masse entsteht.
9. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
10. Wenn das Wasser kocht, die Spätzle ins Wasser schaben oder durch eine Presse drücken.
11. Sobald die Spätzle etwa 1 Minute an der Oberfläche schwimmen, mit einem Sieblöffel herausnehmen abtropfen lassen und mit der Hälfte Schnittlauch in die Soße geben.
12. Übrigen Schnittlauch über Spätzle und Soße geben. Eventuell mit etwas frisch geriebenen Käse bestreuen und servieren.

Tipp: Wer die Spätzle bissfester möchte, gibt zusätzlich 40 g Hartweizengrieß in den Teig.

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>