

Kräuterspätzle mit Parmesanspänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als fleischlose „Käsespätzlepfanne“ oder als Beilage zu Fleischgerichten mit reichlich Soße

Zutaten

- 400g gesiebttes Mehl
- 4 ganze Eier
- 1 Tl Salz
- 160 ml kaltes Wasser
- 2 El Sonnenblumenöl
- 40 g glatte Petersilie, Basilikum, Schnittlauch oder Bärlauch, gemischt
- 60 g gehobelter Parmesan oder Peccorino
- 40 g Butter oder Kräuterbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Zunächst die Kräuter zupfen, verlesen und kurz kalt abbrausen.

Schritt3

Mit dem Öl und etwas Wasser, (2 El) wie ein Pesto fein pürieren, dann das restliche Wasser dazu geben.

Schritt4

Das Mehl mit den Eiern und Salz, sowie dem Kräuterwasser mit dem Knetbalken des Handmixers glatt verrühren, besser mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der „Teig Blasen“ wirft.

Schritt5

Danach den Teig etwas ruhen lassen. Mit einer Spätzlepresse, oder vom Brett geschabt, in reichlich kochendes Salzwasser geben und so lange köcheln lassen, bis die Spätzle oben schwimmen.

Schritt6

Das geht in eigentlich nur mehreren Durchgängen.

Schritt7

Immer wieder mit einem Schaumlöffel heraus fangen, abtropfen lassen und in eine warme Schüssel mit zerlaufender Kräuter - oder Butter geben, schwenken

Schritt8

.(Kräuterbutter verstärkt zusätzlich den Geschmack)

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den gehobelten Käse darüber geben, schmelzen lassen, um eine leicht cremige „Käsespätzlepfanne“ zu erhalten. Dazu mit einem frischen, bunten Blattsalat in herzhaftem Joghurt - Kräuterdressing ergänzen.

Tags: bio, deftig, frisch, gesund, klassisch, lecker, pasta, pesto, pikant, softig, üppig, urig, warm

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)626
- Fett (g)28
- KH (g)72
- Eiweiss (g)22
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuterspaetzle-mit-parmesanspaenen/>