Rote-Rüben-Spätzle mit Räucherschotten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

200 G	Mehl (griffig)
50 G	Rote-Bete-Pulver
3	Eier (M)
100 G	Wasser
1 PRISE	Muskat
1 PRISE	Salz
40 G	Butter
100 G	weiße Zwiebeln
8 G	geräucherte Schotten
1 PRISE	Pfeffer
	frischer Schnittlauch
	Frühlingslauch

Zubereitung

1. Für den Spätzleteig die Eier, Wasser, Salz und Muskatnuss vermengen.
2. Mehl mit dem Rote-Bete-Pulver vermischen.
3. Danach alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
4. Danach mit Hilfe eines Spätzlesiebs (oder Spätzlehobels)
   in reichlich kochendes Salzwasser schaben
   und ca. nach drei Minuten abschöpfen.

   Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.
5. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen
   und darin die Zwiebeln anschwitzen.
6. Danach mit einem kleinen Schöpfer Spätzlewasser ablöschen
   und die fertigen Spätzle und den fein geriebenen Schotten
   in die Pfanne geben.
7. Noch einmal kurz durchmischen, mit Pfeffer abschmecken un[illegible]nem Schnittlauch servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN