



UNSER TIPP:

Beim Servieren kann man die Spätzle perfekt mit dem selbst gemachten Pesto vom Allgäuer Weißlacker g. U. kombinieren. Außerdem passt dazu hervorragend ein Glas Wein Bayerischer Bodensee g. U.

SCHWÄBISCHE SPÄTZLE G.G.A.

Schwäbische Spätzle mediterran



ZUTATEN:

1 kg schwäbische Spätzle g. g. A.	300 ml Sahne
2 EL Rapsöl	50 ml Gemüsefond
120 g Brokkoli, in Röschen	50 g Sauerrahm
1 Zehe Knoblauch, gerieben	100 g Allgäuer Weißlacker g. U. (oder Parmesan)
1 Zwiebel, gewürfelt	100 g Bavaria blu (oder Gorgonzola)
1 Zucchini, gewürfelt	2 EL Petersilie, gehackt
80 g Lauch, in Ringe geschnitten	1 EL Oregano, gehackt
6 Stück getrocknete Tomaten, gewürfelt	Abrieb von ½ Bio-Zitrone
4 Tomaten, ohne Kernhaus, gewürfelt	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Brokkoli im heißen Öl anbraten, Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Die Zwiebel dazugeben und nach etwa 2 Minuten Zucchini, Lauch und getrocknete Tomaten dazurühren und ebenfalls kurz andünsten. Die Tomate hinzugeben und mitdünsten. Nun die Spätzle dazugeben und wieder gut verrühren. Sahne, Gemüsefond und Sauerrahm hinzugeben und aufkochen lassen. Mit dem Käse bestreuen und gut vermengen. Zum Schluss die frischen Kräuter und den Zitronenabrieb unterheben und abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck