

Schnell und lecker: Rahmspätzle mit Pesto und Gemüse

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste für die Rahmspätzle:

- Spätzle (frisch und selbstgemacht oder zugekauft)
- 1 EL Butter
- 1-2 EL feine Zwiebelwürfel
- 200-300 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zutatenliste für das Frühlingsgemüse:

- 1-2 EL Butter oder Olivenöl
- 400 g Gemüse (Schalotten fein gewürfelt, junge Karotten, Lauch, grüne und gelbe Zucchini. Alles in kleine Stücke geschnitten.)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- das junge Grün der Karotten (frisch gehackt)
- Salz
- Pfeffer
- Pesto (gekauft oder selbstgemacht)

Zubereitung der Rahmspätzle

Butter in einer größeren Pfanne schmelzen, die Zwiebelwürfel ganz leicht mit Farbe anschwitzen. Die Spätzle (eventuell schon separat erwärmt) zugeben, schwenken, mit der Sahne angießen, wieder schwenken. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Tipp: Wenn Sie Spätzle selbst machen: Ein Kilo Spätzlemehl, 20 Eier, etwas Salz und Mineralwasser mit Kohlensäure. Mit diesen Mengenangaben werden die Spätzle perfekt!

Zubereitung des Frühlingsgemüses

Für das Gemüse die weitere Butter oder das Öl ebenfalls in einer Pfanne erwärmen. Zuerst die Schalotten-Würfel und Karottenstücke zugeben, nach etwa drei Minuten die Zucchinistücke und nach weiteren drei Minuten den Frühlingslauch mitbraten. Schneiden Sie die Gemüsestücke leicht schräg, das sieht beim Anrichten sehr gut aus.

Tipp: Wenn Sie nicht so viele Karotten, sondern mehr von dem anderen Gemüse verwenden, können Sie noch etwas Puderzucker dazugeben. Dann karamellisieren die Karotten schön.

Anschließend alles gut durchschwenken. Das Gemüse darf noch knackig sein! Danach abschmecken und mit dem gehackten Karottengrün und der Petersilie verfeinern.

Tipp: Das Karottengrün ist vielseitig verwendbar. Sie können daraus auch Pesto machen, indem Sie das Basilikum einfach durch dieses Kraut ersetzen!

Die Fertigstellung

Nun die Spätzle nochmals in der Pfanne schwenken, bis sie wieder warm sind. Ein bis zwei Esslöffel Pesto zugeben und mischen. Auf einem warmen Teller anrichten und das Gemüse darauf geben! Sieht toll aus und schmeckt sehr lecker.