

Pesto-Spätzle

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

200 g Mehl Type 405

oder „Spätzle-Mehl“ auch als „Doppelgriffiges Mehl“ erhältlich,

50 g Semola di grano duro (Mehl aus Hartweizengrieß),

1 TL Salz,

2 Eier,

1/8 l Wasser,

1 EL Basilikumpesto (Pesto Genovese)



Zubereitung :

Aus den Mehlsorten, Wasser, Eier, Pesto und Salz einen zähen Teig schlagen, den man so lange mit dem Rührlöffel oder Knethaken bearbeitet, bis er Blasen wirft.

Den Teig 1/2 Std. lang immer wieder durch schlagen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Spätzle-Teig in eine Spätzle-Presse (oder Kartoffelpresse) füllen, und in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben.