

# 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 gesiebtes 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/>