

## Buchweizenspätzle mit Kräutergriesssauce

Kategorien: Nudelsauce, Getreide, Saucen

Zutaten für: 2 Portionen

### *SPAETZLE*

---

100	Gramm	Buchweizenmehl
100	Gramm	Weizenmehl
4		Eier
1	Prise	Salz

### *SAUCE*

---

1		Schalotte, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, fein Geschnitten
10	Gramm	Hartweizengriess
1/4	Ltr.	Gemuesebruehe
1/2	Bund	Schnittlauch, fein Geschnitten
1/2	Bund	Petersilie, fein geschnitten
1	Essl.	Thymianblaettchen
2	Essl.	Parmesan, frisch gerieben
		Salz, Pfeffer
		Muskat
		Butter

### Anleitung:

Fuer die Spaetzle Buchweizen- und Weizenmehl mit den Eiern und etwas Salz gut zu einem glatten Teig vermengen, den man so lange schlaegt, bis er Blasen wirft. Nach und nach einen Teil des Teiges auf ein nasses Spaetzlebrett geben und mit einem Spaetzleschaber duenne Spaetzle in kochendes Salzwasser schaben. Die Spaetzle sind fertig, wenn sie an die Wasseroberflaeche steigen. Mit einem Drahtloeffel herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Fuer die Sauce die Schalotte in einem Topf mit Butter anschwitzen, Knoblauch und Griess zugeben und mit der Bruehe aufgiessen. Alles ca. 5 Minuten aufkochen lassen und zum Schluss die Kraeuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaetzle in einer Pfanne mit Butter erwaermen, mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen und mit der Sauce und etwas geriebenem Parmesan anrichten.