

Haselnuss - Spätzle mit Wirsing

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DIE SPAETZLE

160	Gramm	Dinkel und
40	Gramm	Gruenkern; fein gemahlen
3/4	Teel.	Jodmeersalz
2		Eier
150	ml	Lauwarmes Wasser
60	Gramm	Haselnuesse
5	Gramm	Butter

FÜR DAS GEMÜSE

150	Gramm	Zwiebeln
35	Gramm	Butter
500	Gramm	Wirsing
1 1/2	Teel.	Kraeutersalz
125	ml	Wasser
8	klein.	Salbeiblaettchen
2		Liebstoecklblaetter
1	Handvoll	Petersilie
		Muskatnuss

Anleitung:

Das Mehl, das Salz und die Eier in eine Schuessel geben. Soviel Wasser Unterruehren, da ein geschmeidiger, nicht zu weicher Teig entsteht. Er Sollte langsam vom Ruehrbesen abtropfen. Den Teig 30 Minuten ruhen Lassen. Die Nuesse grob hacken und in der Butter goldgelb roesten. Die Zwiebeln Mittलगrob wuerfeln und unter Wenden glasig duensten. Den Wirsing Vierteln und in 1 cm breite Streifen schneiden. Dabei den Strunk Aussparen. Das Gemuese mit dem Wasser und dem Salz unter die Zwiebeln Mischen.

Zugedeckt in 10-12 Minuten bissfest garen. Die Kraeuter und die restliche Butter unter den Wirsing ziehen. Mit Muskat abschmecken. Während das Gemuese gart, Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig Durchruehren. Den Spaetzlehobel kalt abspuelen. Zu 3/4 mit Teig fuellen, Spaetzle in das Wasser hobeln, umruehren und aufkochen lassen. Die Spaetzle mit einem Schaumloeffel herausnehmen, sobald sie oben Schwimmen.

Abtropfen lassen und unter die Nuesse mischen. Zum Schluss den Wirsing unter die Spaetzle heben.