

Joghurtspätzle mit Himbeeren

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Weizenmehl Type 1050
2		Eier
		Jodsalz
300	Gramm	Fettarmer Joghurt
70	Gramm	Butter
2	Essl.	Gemahlener Mohn; mehr oder Weniger nach Belieben
3 1/2	Essl.	Fluessiger Honig
400	Gramm	Himbeeren
		Minzeblaetter; zum Garnieren
		Herrlich lecker mit Mohn und Honig. Ein Genuss!

Anleitung:

1. Mehl, Eier, Salz und die Haelfte des Joghurts zu einem Geschmeidigen Teig verruehren. In kleinen Portionen auf ein Angefeuchtetes Spaetzlebrett streichen. Teig mit einer Palette in Kochendes Wasser schaben.
2. Fertige Spaetzle an der Wasseroberflaeche abschoepfen. Mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.
3. Butter leicht braeunen. Mohn und Spaetzle darin anbraten. Mit Restlichem Joghurt, Honig und Himbeeren anrichten. Mit Minzeblaettchen garnieren.