



Quarkspätzli mit Broccolipesto

Für 4-6 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 45 Min.

🚫 Vegetarisch

ZUTATEN:

	Cristian's Broccolipesto (Siehe Rezept)
	Bratbutter
300 g	Kartoffeln, mehlig, geschält und in kleine Würfel geschnitten
500 g	Hartweizenmehl oder Knöpfmehl
1 tl	Meersalz
150 g	Rahmquark
150 g	Buttermilch Nature oder Vollmilch
5 stk	Eier (à 53 g)

ZUBEREITUNG:

- Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken
- Rahmquark, Buttermilch und Salz mit dem Stabmixer gut mixen und dazugeben
- Eier ebenfalls dazugeben
- Mit einer Kelle mischen und solange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft
- Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen

- Inzwischen die Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser weichgaren, herausnehmen und beiseitestellen

- Teig portionsweise durch das Spätzli-Sieb in das leicht siedende Salzwasser schaben
- Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen
- Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auskühlen lassen

- In eine heisse Bratpfanne die Spätzli und Kartoffeln schichtweise mit Bratbutter goldbraun anbraten, in eine Schüssel geben
- Broccolipesto dazugeben und gut vermischen

HINWEISE FÜR DIE PRAXIS:

- Broccolipesto ist eine kalte Sauce und wird wie alle Pestosaucen auf Zimmertemperatur unter die Spätzli gemischt.
- Spätzli dürfen auch durch Teigwaren ersetzt werden.