

KÄSESPÄTZLE ITALIENISCHE ART

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 500 g Eier-Spätzle „geschabt“ 500 g von Settele
- 125 g Cherry-Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Olivenöl
- 3 El Pinienkerne
- 125 g Mozzarella (light)
- 150 ml Milch (1,5%)
- 1 handvoll frischen Basilikum
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pinienkerne darin goldbraun rösten, nach 1 Min. den Knoblauch dazugeben.
2. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Tomaten halbieren.
3. Tomaten und Spätzle zum Knoblauch und den Pinienkernen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Das Ganze erwärmen und mit Milch ablöschen.
4. Nun den Mozzarella hinzufügen und zum Schmelzen bringen.
5. Die Käsespätzle evtl. nochmal mit ein bisschen Milch auflockern, nochmal würzen mit dem Basilikum garnieren und servieren.

