

Buttermilchspätzle mit Camembert und Zwiebelmarmelade



Zutaten (für 4 Personen)

400 g Spätzlemehl
4 Eier (M)
200 ml Buttermilch
Salz, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer
250 g rote Zwiebeln
75 ml roter Portwein
125 ml roter Johannisbeersaft, 250 ml Pflanzenöl
300 g Camembert
50 g Haselnussblättchen
1/2 Bund glatte Petersilie



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für die Spätzle Mehl, Eier, Buttermilch, 2 TL Salz und geriebene Muskatnuss in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
2. Zwiebeln längs halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe 4 – 5 Min. anschwitzen. Mit Portwein und Beerensaft, ablöschen. Sirupartig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Camembert in kleine Würfel schneiden. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Pflanzenöl erhitzen, Petersilienblättchen abzupfen und im heißen Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Wasser in einem großen Topf erhitzen, salzen und den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser hobeln. Sobald die Spätzle nach oben steigen, mit einem Sieblöffel herausnehmen, kurz in einem Sieb abtropfen lassen. Spätzle mit etwas Zwiebelmarmelade, Camembertwürfel, Haselnussblättchen und Petersilie auf tiefe Teller verteilen und servieren.

Tipp: Nach Belieben mit gerösteten Zwiebeln oder gehackten Salzstangen bestreuen.