



## Süß-fruchtige Spätzlepfanne

mit karamellisierter Birne und Mohndip



20-30min



2 Personen

Bei Spätzle denken die meisten an kräftigen Käse, und daran gibt es rein gar nichts zu bemäkeln. Doch wir wollen heute mal den Vorhang für ein anderes Konzept öffnen - für ein fruchtig-süßes, um genau zu sein! Fein angebraten, leicht vanillig und mit Orange verfeinert zeigen die Spätzle ihr zweites, crêpe-ähnliches Gesicht. Dazu passen karamellierte Birnenspalten, knackige Pistazien und ein geschmeidiger Dip mit Mohn. Yum!

## Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 25g Puderzucker
- 400g frische Spätzle <sup>1,2</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 1 Päckchen Blaumohn
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20g Pistazienkerne <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>3</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

We es etwas süßer mag, gibt teelöffelweise mehr Zucker zum Orangensaft in die Pfanne.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 897kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 108.2g, Eiweiß 17.4g



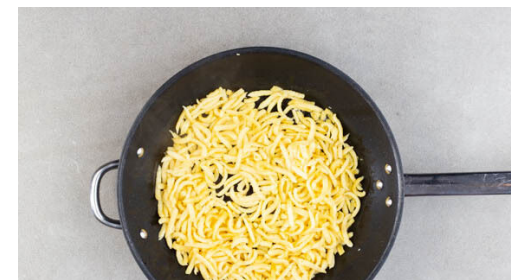
**1. Birnen vorbereiten**

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Birnen samt Schale** halbieren, entkernen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mithilfe eines Siebes mit der **½ des Puderzuckers** bestäuben.



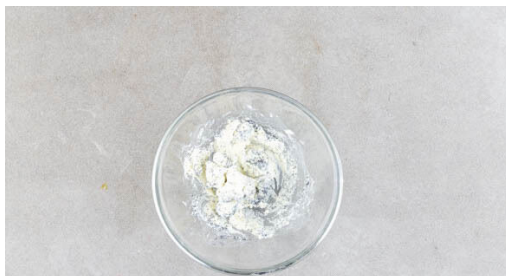
**2. Birnen grillen**

Die **Birnen** ca. 10Min. im Ofen grillen, bis sie leicht karamellig gebräunt sind. Bis zum Servieren warm halten.



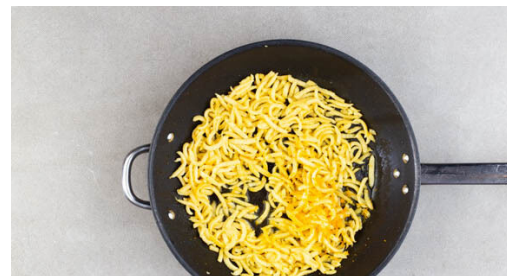
**3. Spätzle braten**

Die **Spätzle** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 6Min. braten, bis sie warm und leicht gebräunt sind.



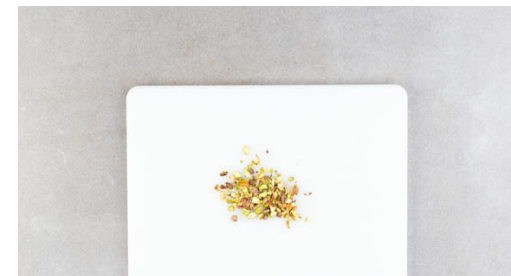
**4. Crème fraîche verfeinern**

Die **Crème fraîche** mit dem **Mohn** und 1TL Zucker verrühren.



**5. Spätzle verfeinern**

Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Den **Vanillezucker** und 2EL Zucker unter die **Spätzle** rühren. Die **Orangenschale** und den **Orangensaft** untermengen.



**6. Garnitur zubereiten**

Die **Pistazien** grob hacken. Die **Spätzle** mit den **Birnen** anrichten und mit der **Crème fraîche** und den **Pistazien** garniert servieren.