



Süß-fruchtige Spätzlepfanne

mit karamellisierter Birne und Mohndip



20-30min



3-4 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

- 3 Birnen
- 25g Puderzucker
- 800g frische Spätzle ^{2,3}
- 2 Becher Crème fraîche ¹
- 1 Päckchen Blaumohn
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 20g Pistazienkerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- große 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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 37.2g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 16.1g



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 dem **Puderzucker** bestäuben.



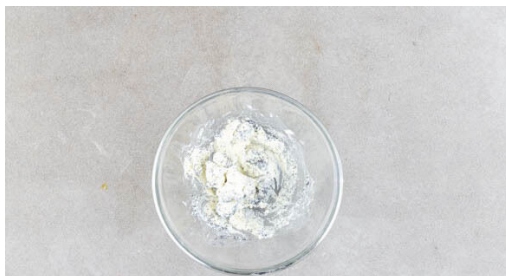
2. Birnen grillen

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



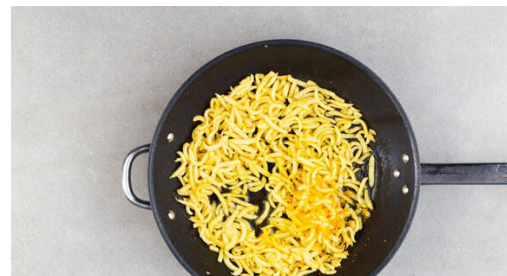
3. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer großen Pfanne mit 3EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 6Min. braten, bis sie warm und leicht gebräunt sind.



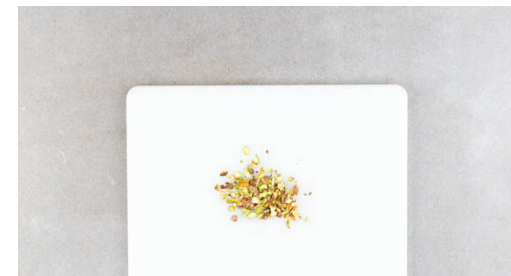
4. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit dem **Mohn** und 2TL Zucker verrühren.



5. Spätzle verfeinern

Die **Schale einer Orange** abreiben, dann **beide Orangen** halbieren und auspressen. Den **Vanillezucker** und 4EL 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.