



RS Süß-fruchtige Spätzlepfanne

mit karamellisierter Birne und Mohndip

20-30min 2 Portionen

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 und mit Orange verfeinert zeigen die Spätzle ihr zweites, crêpe-ähnliches Gesicht. Dazu passen karamellisierte Birnenspalten, knackige Pistazien und ein geschmeidiger Dip mit Mohn. Yum!

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Blaumohn
- 1 unbehandelte Orange
- 20g Pistazienkerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ³
- 50g Zucker

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 894kcal, Fett 44.4g, Kohlenhydrate 105.2g, Eiweiß 17.2g



1. Birnen vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem kleinen Topf 1EL Butter bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die **Birnen** samt **Schale** halbieren, entkernen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. In der geschmolzenen Butter wenden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, dann mit 1EL Zucker bestreuen.



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. 2EL Zucker unter die **Spätzle** rühren, dann 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.