



## RS Süß-fruchtige Spätzlepfanne

mit karamellisierter Birne und Mohndip

⌚ 20-30min ⌂ 4 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

- 4 Birnen
- 800g frische Spätzle <sup>1,2</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 1 Pck. Blaumohn
- 2 unbehandelte Orangen
- 20g Pistazienkerne <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter <sup>3</sup>
- 100g Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- große 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 858kcal, Fett 41.6g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 16.0g



### 1. Birnen vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem kleinen Topf 2EL 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 2EL 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 großen Pfanne mit 3EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 6Min. braten, bis sie warm und leicht gebräunt sind.



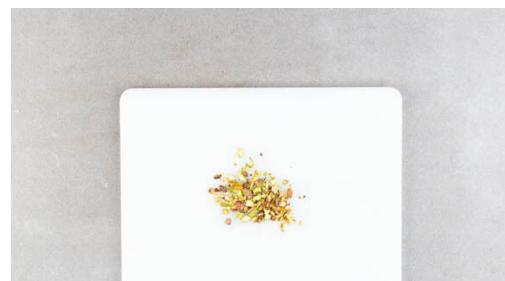
### 4. Crème fraîche verfeinern

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



### 5. Spätzle verfeinern

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