



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 ^{1,2}
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Blaumohn
- 2 unbehandelte Orangen
- 20g Pistazienkerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter ³
- 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.



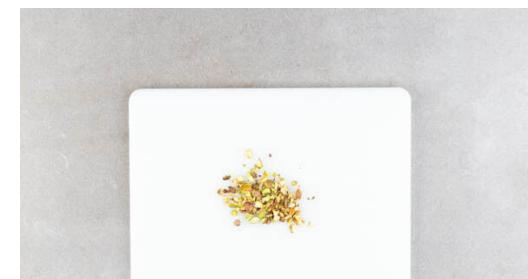
4. Crème fraîche verfeinern

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.