



Bärlauch-Spätzle

nach einem Rezept von gusto.at

275 g Mehl **glatt**, 25 g Weizengrieß **fein** und 1/2 TL **Salz** in einer Schüssel gut mischen.

100 g **Bärlauch** waschen, trocken tupfen, entstielen und in grobe Stücke schneiden.

200 ml **Milch**, 3 **Eier** und den **Bärlauch** vermischen, mit einem Stabmixer fein pürieren und mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Spätzleteig ca. 30 Minuten rasten lassen.

Bärlauch-Pesto

In der Zwischenzeit **Bärlauch-Pesto** aus 100 g **Bärlauch**, 50 g **Kürbiskernen**, **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** zubereiten: Einfach alles mit der Küchenmaschine zerkleinern und so viel **Olivenöl** dazu geben, bis das Pesto eine schön-cremige Konsistenz hat. Natürlich passt auch noch geriebener **Parmesan** fein dazu - den hatte ich jedoch nicht zuhause.

Bärlauch-Gorgonzola-Sauce

Etwas **Lauch** fein schneiden und in **Olivenöl** anbraten. Dann 3 EL **Bärlauch-Pesto** kurz mitrösten, mit 250 ml **Schlagobers** aufgießen und einreduzieren lassen. Am Schluss noch ein kleines Stück **Gorgonzola** (je nach Geschmack - er ist ja ziemlich intensiv!) einrühren. Hat die Sauce noch nicht die gewünschte Cremigkeit mit etwas **Maisstärke** binden. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Parallel dazu **Salzwasser** in einem Topf aufkochen, Teig durch ein Spätzlesieb zügig ins kochende Wasser streichen. Spätzle unter öfterem Umrühren so lange schwach wallend kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Spätzle abseihen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann in die heiße Sauce einrühren und servieren.

Gutes Gelingen!