



## Der Küchenbauer empfiehlt:

### Herbstliche Spätzlipfanne

Selbst gemachte Spätzli, Trockenfleisch, frische Birnen und Lauch vom Markt zeichnen dieses spätsommerliche Herbstmenü aus.

Für 4 Personen bzw. eine Gratinform ca 30 × 25 cm

#### Zutaten

400 g	Spätzlimehl oder Halbweissmehl	3 Stk	Eier
3 dl	Vollmilch	50 g	Trockenfleisch
2 Stk	Birnen	20 g	Butter
200 g	Lauch		

#### Zubereitung

Spätzliteig: Mehl, Salz, Eier und Milch zusammen mischen und zu einem schaumigen Teig schlagen. 30 Minuten ruhen lassen.

Weitere Zutaten vorbereiten: Birnen in Schnitze schneiden, Trockenfleisch in kleine Würfel schneiden, Lauch halbieren und Halbrugeli schneiden.

Lauch in Spätzlipfanne in der Butter dünsten (ca. 10 min), in Gratinform geben. Trockenfleisch dazugeben.

In derselben Pfanne Wasser kochen, leicht salzen. Sobald das Wasser kocht mit dem «Spätzlen»\* beginnen.

Währenddessen Birnenschnitze ca. 20 min. dämpfen.

Alles zusammen in der Gratinform mischen, evt. im Backofen warmstellen, dann auftragen.

#### \* Spätzlen:

Teig portionenweise auf ein Brett geben, gegen Rand laufen lassen und mit einem Messer kleine Fetzen ins kochende Wasser plumpsen lassen. Sobald die Spätzli genug gekocht sind, schwimmen sie oben auf und können abgeschöpft werden.