Spätzle mit roter Zwiebelschmälze

Nudel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 4 rote Zwiebel(n)
- » 2 EL Kräuterbutter
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 50ml Weißwein
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 400g Spätzle
- » Paprika-Pulver (scharf)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Zwiebelschmälze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und dazupressen. Den Weißwein angießen und das Ganze ca. 7min ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken.

2. Nun die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Spätzle darin goldgelb anbraten. Gehackte Kräuter dazugeben, mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken. Die Spätzle mit der Zwiebelschmälze auf Tellern anrichten und mit restlichen Kräutern garniert sofort heiß servieren.

Nährwerte: 420kcal/E12g/F8g/KH71g pro Portion

angelegt am: 28.08.2006 Rezept-Nr: 2152

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke