Steinpilzspätzle

mit Bärlauchpesto

Zutaten für 4 Personen

Weissmehl	370 g
Eier	4 Stück
Wasser	150 ml
Steinpilzpulver	30 g
Bärlauch	160 g
Olivenöl	130 g
Walnüsse	50 g
Parmesan	30 g
Salz | Pfeffer	nach Geschmack

Menge:	4 Personen
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Vermische zuerst das Mehl und das Steinpilzpulver in einer Schüssel und mache eine Mulde in die Mitte. Gib dann die Eier und das Wasser in die Mulde.

Vermische nun die Zutaten vorsichtig mit einem Schwingbesen, bis ein Teig entsteht. Fange dann langsam an, den Teig zu schlagen (am besten mit einem Holzlöffel). Schlage ihn so lange, bis Du kleine Luftbläschen siehst, die heraustreten. Der Teig ist fertig, wenn er von der Konsistenz her eher dickflüssig vom Löffel läuft.

2. Setzte dann einen Topf mit Salzwasser auf und bringe das Wasser zum Kochen. Reibe die Spätzle jetzt durch eine Spätzlereibe in das kochende Wasser. Sobald die Spätzle oben schwimmen kannst Du sie abschöpfen und in einen Sieb geben, damit sie vollständig abtropfen können.

3. Wasche den Bärlauch und hacke ihn anchliessend grob. Das Selbe machst Du auch mit den Walnüssen. Gib dann alles zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer, bis Du ein cremiges Pesto erhältst.

Die fertigen Spätzle mit dem frischen Pesto und etwas gerieben Parmesan servierne und geniessen!