

Spätzli an Baumnuss-Sabayon

Die Zutaten

- 480 g BSCHÜSSIG Spätzli
- 20 g Butter
- 20 g gehackte Zwiebeln
- 2 dl Weisswein
- 4 Eigelb
- 160 g halbierte Baumnüsse
- Salz, Pfeffer



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss den **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce - Sabayon

Die gehackte Zwiebeln in Butter leicht dünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Bei mittlerer Hitze auf die halbe Flüssigkeitsmenge reduzieren lassen. Das Eigelb unter Rühren begeben und im Wasserbad so lange schaumig schlagen, bis die Masse cremig wird.

¾ der Baumnusskerne grob hacken, in der Teflonpfanne ohne Fettstoff oder in der Mikrowelle wärmen und unter die gekochten Spätzli mischen.

Sabayon mit Salz und Pfeffer fertig abschmecken. Die Baumnuss-Spätzli auf dem Teller anrichten und mit Sabayon nappieren (nappieren = leicht über die Speise ziehen).

Mit den restlichen Baumnusshälften garnieren. Die restliche Sabayon in einer Sauciere oder Schale auf den Tisch, oder in kleiner Schale auf dem Teller servieren.

En Guete