



Topfenspätzle mit Paradeisersauce

Köstliches Nudelgericht

Anleitung

Für den Teig alle Zutaten gut verrühren, würzen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser hobeln, warten, bis die Spätzle aufsteigen und 1 Minute kochen lassen. Die Spätzle mit einem Lochschöpfer herausnehmen, kalt abschrecken. Das Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch anschwitzen. Die Paradeisersauce, Obers, Käse und Rindsuppe zugeben und würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen und immer wieder mit einem Schneebesen gut durchrühren. Anschließend mit Basilikum servieren.

Benötigte Zutaten

Spätzleteig	
250 g	Topfen 20%
250 g	Mehl
150 g	Joghurt
2	Eier
2 EL	Wasser



Ein Rezept der:
AMA Marketing



Paradeisersauce

1 Pkg.	Paradeisersauce
2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel fein geschnitten
	Salz, Pfeffer
1 TL	Zucker
1/8 l	Rindsuppe
1/2 Bund	Basilikum fein geschnitten
1/16 l	Schlagobers
1	Knoblauchzehe gepresst
100 g	würzig, kräftigen Käse gerieben