

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Vera Lindebner

Kräuter-Spätzle mit Pfifferlingen und Krautsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Spätzle:** Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit einem halben Beet der Kresse und etwas Olivenöl pürieren. Masse mit Mehl, Eiern, Öl, Salz, Pfeffer und Milch mit dem Mixer zu einem Teig mixen, wobei mit der Milch die Festigkeit des Teiges reguliert wird.
- 150 g Universal Mehl
 100 g Pfifferlinge
 100 g Bergkäse
 1 Knoblauchzehe
 2 Eier
 125 ml Milch
 100 g frisches Basilikum
 1 Beet Gartenkresse
 1 EL Butter
 Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Teig mit Hilfe einer Spätzlepresse hineingeben. Wenn die Spätzle aufsteigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.
- Pfifferlinge putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.
 Knoblauch abziehen und fein hacken.
 Butter in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hellbraun andünsten und die Pilze dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 Die Spätzle unterrühren und den Bergkäse darüber reiben. Schmelzen lassen und ganz vorsichtig vermengen.
- Für den Krautsalat:** Kohl halbieren und den Strunk herausschneiden.
- 250 g Weißkohl
 100 ml Sonnenblumenöl
 50 ml Weißweinessig
 1 TL Kümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Kohl in schmale Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Salz und Kümmel über das Kraut streuen und mit den Händen gut verkneten. Kraut ziehen lassen.
 Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren.
 Über den Salat gießen und gut vermischen.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.