

Vronis Lieblingschmankerl

Rote-Bete-Spätzle mit Birnen und Blauschimmelkäse

Stand: 16.09.2021 [Bildnachweis](#)



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Rote Bete
- 400 g Spätzlemehl
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Wasser

Außerdem:

- 2 Birnen
- 1 EL Honig
- 100 g Blauschimmelkäse
- 1 kleine Hand voll Walnüsse
- 50 g Butter
- Salbei

- Thymian

Zubereitung:

1. Die rote Bete mit Schale 45 Minuten im Ofen garen, abkühlen lassen, schälen und pürieren.
2. Aus Mehl, Eiern und Wasser einen geschmeidigen Teig rühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und die pürierte rote Bete unterheben.
3. Die Birnen vierteln und mit dem Honig und 3 Blättern Salbei 10 Minuten im Ofen backen.
4. Wasser salzen, zum Kochen bringen und den Spätzleteig durch ein Spätzlegerät drücken.
TIPP: Die Spätzle sind fertig, wenn das Wasser (nach dem Durchdrücken der Spätzle) einmal aufgeköcht ist und die Spätzle oben schwimmen.
5. Die gekochten Spätzle in Butter schwenken, Birnen darauf, Käse darüber bröseln und mit den Nüssen und Thymian garnieren.