

Winzerspätzle



Zutaten für 2 Portionen:

200 g Spätzle

1 Zwiebel

2 Stangen Lauch

100 g Weintrauben

40 g Walnüsse

1 EL Öl oder Butter

etwas Gemüsebrühe oder Weißwein

50 ml Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Spätzle nach Packungsanleitung kochen und abgießen.

Zwiebel und Lauch klein schneiden, die Weintrauben halbieren.

Die Zwiebel in Öl oder Butter glasig dünsten, den Lauch zugeben. Mit etwas Gemüsebrühe oder Weißwein ablöschen, köcheln lassen. Wenn der Lauch weich wird, die Weintrauben untermischen.

Sahne zugießen, kurz aufkochen und Spätzle untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Mit gehackten Walnüssen servieren.