Knoblauch-Zitronen Spätzle

Spätzle in Zitronensaft
mit Knoblauch Plättchen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, Zitrone heiß waschen und etwas Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen.

2. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken, die Spätzle in kochendes Salzwasser geben und ca. 60 Sekunden ziehen lassen.

3. Spätzle mit einer Kelle aus dem Wasser heben, beiseitestellen, aber das Kochwasser noch aufbewahren.

4. Den Herd auf mittlere Stufe stellen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Chili und Zitronenschale ca. 2 Min. darin anbraten.

5. Spätzle zugeben und ca. 3-4 Min. anbraten, nun kann nach Belieben Kochwasser sowie Petersilie dazugegeben werden.

6. Zuletzt mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Guten Appetit!

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 1 Soloknoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 10g Petersilie, frisch
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Chili Flocken
- Salz, Pfeffer

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de