



# Schokospätzle mit Himbeersoße

dazu frische Beeren

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten



## Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin anbraten.
2. Nun den Kakao hinzugeben und die Spätzle so lange darin wenden, bis sie den Kakao ganz aufgenommen haben.
3. Die Pfanne vom Herd herunternehmen und die Milch mit der Restwärme aufkochen lassen.
4. Während die Milch aufkocht kann die Himbeersoße zubereitet werden. Die Himbeeren waschen und zusammen mit dem Puderzucker in einem Stabmixer durch mixen. Wer die Kerne nicht mag, kann die Soße nochmal durch ein Sieb geben.
5. Nun kann das Gericht auf den Tellern serviert werden und mit Früchten nach Wahl dekoriert werden.

## Zutaten:

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „Knöpfe“ 500g
- 50 ml Milch
- 3 EL Kakao (gesüßt)
- 1 EL Öl
- 1 Schale Himbeeren
- Beeren nach Wahl
- 1 EL gehäuft Puderzucker
- Schokoraspeln zum Bestreuen
- Optional etwas Zucker

