

## Quarkspätzli mit Bärlauch

**Zutaten:** (Für 4 Personen)

### Spätzli

- 300 g Mehl
  - 300 g Magerquark
  - 2 Eier, verklopft
  - Wasser
  - Salz und Pfeffer aus der Mühle
  - nach Belieben Butter
- 
- 1 oder auch 2 Handvoll ganze Bärlauch-Blätter, gewaschen und trocken getupft
  - nach Belieben Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)

### Bärlauch-Pesto

- 2 EL Pinienkerne
- 2 Bund Bärlauch
- 0.75 dl Olivenöl
- 3 EL frisch geriebenen Parmesan oder Sbrinz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Mehl, Magerquark und Eier mit dem Handmixer verrühren. Nach und nach – wieviel? Wasser zugeben bis der Spätzliteig von dickflüssiger Konsistenz ist. Kräftig weiter rühren, bis der Teig Blasen wirft und schön glatt und homogen ist. Den Teig zugedeckt etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Bratpfanne anrösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die Bärlauch-Blätter grob hacken und zusammen mit den gerösteten Pinienkernen und dem Olivenöl in einem Cutter (Mixer) fein mixen. Den Parmesan (oder Sbrinz) unterrühren und den Pesto mit Salz und Pfeffer aus der Mühe abschmecken.

Den Spätzliteig mit 6 EL Bärlauch-Pesto mischen. In einem grossen Kochtopf Salzwasser an den Siedepunkt bringen. Den Spätzliteig portionenweise durch **das** Spätzli-Sieb ins Wasser streichen.

Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, diese mit einer Schaumkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Mit ein paar «Flöckli» Butter mischen und warm stellen.

In einer Bratpfanne etwas Butter braun werden lassen. Die ganzen Bärlauchblätter in der Butter kurz andünsten und mit etwas Zitronenabrieb und allenfalls etwas Salz abschmecken. Die Spätzli dazugeben, kurz mischen und servieren. Wer mag, serviert frisch geriebenen Parmesan oder Sbrinz dazu.