

Süße Eierspätzle mit Preiselbeeren



Nudeln und Preiselbeeren

Hier war erst geplant, Bratwürste dazuzubereiten. Aber beim Braten der Eierspätzle war schnell ersichtlich, dass die Nudeln allein schon eine Mahlzeit geben. Die Eierspätzle wollte ich ursprünglich nur in Butter in der Pfanne braten und ein wenig schwenken. Bis ich auf ein süßes Nudelrezept stieß und mich fragte, ob das zum einen schmeckt und zum anderen, womit man dies zubereiten kann. Also überlegte ich zunächst einmal selbst und stellte dann zusammen: Nudeln in Butter schwenken, mit den Gewürzen Zimt, Vanille, Muskat, Kardamom, Bockshornkleesamen und Honig. Und etwas Rosenwasser. Als Ergänzung gibt es Preiselbeeren zu dem Gericht. Die süßen Nudeln sind bei mir eine Neuerung bei der Zubereitung. Aber sie schmecken lecker und werden bei weiteren Gerichten sicherlich variiert und verfeinert.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Zimt
- Muskat
- $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
- 2 Kardamomkapseln
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL Honig
- 2 TL Rosenwasser
- Salz
- Butter

- Preiselbeeren

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark herausschaben. Kardamomkapseln öffnen und die Kerne in einem Mörser fein mahlen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Nudeln darin kräftig anbraten. Vanillemark, Kardamom und Bockshornkleesamen dazugeben und mit Zimt und Muskat würzen. Wie die Prise Zucker im Salatdressing darf auch umgekehrt bei diesem süßen Gericht die Prise Salz nicht fehlen, um den Geschmack abzurunden. Zuletzt den Honig und das Rosenwasser hinzugeben. Alles gut vermischen und abschmecken. Auf einen Teller geben, dazu Preiselbeeren und servieren.