

FrISChe Eierspätzle mit Kapern-Senf-Sauce



Pasta mit Sauce

Im Kühlschrank waren nicht mehr viele Produkte, die frischen Eierspätzle und diverse andere. Aber für eine schmackhafte Sauce mit Senf und Kapern, mit Gemüsefond und gebunden mit etwas Mehl, reichte es noch. Garniert wie immer mit etwas getrocknetem Wurzelgrün.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schalotte
- 150 ml Gemüsefond
- 3 TL scharfer Senf
- 2 TL Kapern mit Einlegewasser
- $\frac{1}{2}$ EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (Chili, Kräuter, Knoblauch)

- 300 g frische Eierspätzle
- Wurzelgrün

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte schälen und kleinschneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Mit Fond ablöschen. Senf und Kapern hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten ungedeckt bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte der Sauce reduzieren. Mit dem Mehl binden und abschmecken. Kurz vor Ende der Garzeit die Nudeln nach Anleitung zubereiten. Eierspätzle in einen Nudelteller geben, die Sauce darüber verteilen und mit etwas Wurzelgrün garnieren.