



## SAFTSCHINKEN-SPÄTZLE

### BIO ZIEGENCAMEMBERT / SPROSSEN / HANFÖL

#### ZUTATEN für 4 Portionen

4	1 cm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
500 g	Schlierbacher Bio Ziegencamembert
350 g	Mehl
4	Eier
100 ml	Wasser
2 EL	Butter
100 ml	Obers
150 g	Sprossen
1	Zitrone
2 EL	Hanföl

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl, Butter

#### ZUBEREITUNG

Die Saftschinken-Scheiben in Streifen schneiden und in einem Öl-Butter-Gemisch knusprig braten. Für die Spätzle Mehl, Eier und Wasser verrühren bzw. schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig sollte zähflüssig sein. Nach 10 Minuten Ruhezeit gesalzenes Wasser aufkochen und den Teig durch die Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken. Kurz wieder aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Butter aufschäumen und Spätzle anbraten. Ziegencamembert klein schneiden und mit dem Obers unter ständigem Rühren so lange wärmen, bis eine homogene, dickflüssige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sprossen mit Zitronensaft und etwas Hanföl abschmecken.