



Spätzle mit Beerenkompott

dazu Mohn

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis er eine goldbraune Farbe annimmt.
2. Daraufhin vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.
3. Die Hälfte des gefrorenen Waldbeerenmixes, Vanillezucker sowie Zimt und Nelke hinzufügen.
4. Alles einige Minuten sanft köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat.
5. Die Beerenmasse mit einem Pürierstab fein pürieren, die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, unter die Beerenmasse ziehen und kurz aufkochen.
6. Das Kompott 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, damit der Stärkegeschmack verschwindet. Anschließend die restlichen gefrorenen Beeren unterheben und beiseitestellen.
7. Die Knöpfle in einer großen Pfanne mit der Butter goldbraun anbraten.
8. Zum Schluss den Mohn unter die Spätzle mischen und mit dem warmen Beerenkompott servieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „Knöpfle“ 500g
- 300g gefrorener Waldbeerenmix
- 200 ml Rotwein
- 2 EL Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 2 EL Butter
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Mohn
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelke

