

Petersilienspätzle mit Kürbiskernpesto

von Simone Letsche - Rezept für 2 Portionen

Petersilienspätzle-Teig

133 g Dinkelvollkornmehl

16 g Grieß

12 g Kartoffelmehl

8 g Salz

133 g Pflanzenmilch

1 Bund Petersilie, gehackt

Kürbiskernpesto

30 g Hafersahne

30 g Kürbiskerne

40 g Olivenöl

Salz

Pfeffer

Gewürze nach Belieben

Margarine Rosé

300 ml Veganer Roséwein

1 Schalotte, gewürfelt

1 Lorbeerblatt

1 TI Apfeldicksaft

1 TI Kartoffelmehl

1 El Vegane Margarine

½ TI Zerdrückte Pfefferkörner

Salz, Gewürze nach Belieben

1. Trockene Zutaten für den Spätzlesteig

mischen, anschließend die

Pflanzenmilch unterheben und den

Teig kräftig rühren. Die gehackte

Petersilie unterrühren und den Teig

ruhen lassen.

2. Zutaten für das Kürbiskernpesto

mixen und abschmecken. TIPP: Mildes

Chili für eine angenehme scharfe und

fruchtige Note dazugeben

3. Für die Margarine Rosé Roséwein mit

Schalotte, Pfeffer, Lorbeerblatt und

Apfeldicksaft in einem kleinen Topf

auf 1/3 der Menge reduzieren,

anschließend durch ein Sieb

passieren. Kartoffelmehl einsieben,

kurz aufkochen und abschmecken.

4. Topf mit Salzwasser zum Kochen

bringen, Spätzlesteig hineinschaben

oder mit einer Presse hineindrücken.

Die Spätzle, je nach Dicke kochen

lassen bis sie bissfest sind.

5. Die Spätzle mit dem Kürbiskernpesto

vermengen und mit Margarine Rosé

anrichten.