

Gurkenspätzle

(4 Personen)

Zutaten:

- 2-3 Landgurken
- 2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 150 g crème fraîche
- Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer und Maggiwürze
- 2 EL Weinessig

Zubereitung

1. Spätzleswasser aufsetzen
2. Gurken schälen und in feine Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben und leicht salzen
3. Zwiebeln in feine Ringe schneiden im Schmortopf in Butter mit etwas Kräutersalz hellbraun anrösten und dann mit crème fraîche ablöschen, Pfeffer und kräftig Maggi (15-20 Spritzer) zugeben, unter Rühren bei geringer Hitze köcheln bis die Zwiebeln weich sind (ca. 5 Min.); warm stellen.
4. Spätzle schaben und kochen und alle in eine große Schüssel geben
5. Gurken leicht ausdrücken
6. Die Gurken auf die Spätzle geben, die Zwiebelsoße mit etwas Essig darübergießen und alles gut vermischen, evtl. Nochmals nachwürzen. Muss richtig schleimig sein!