

Kartoffelschnitz mit Urkornspätzle

Zutaten

Spätzle

500g	Spätzlesmehl Urkorn
5	Eier
230 ml	Wasser
1 TL	Salz

Kartoffelschnitz

600g	Kartoffeln, roh
1 Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe
etw.	Salz, Pfeffer

Zwiebel-Topping

2	Zwiebeln, gewürfelt
1 Bnd.	Petersilie
100g	Fleisch- oder Schinkenwurst, in Würfel geschnitten
1 EL	Öl



Zubereitung

- alle Zutaten für die Spätzle zusammenrühren und **30 Minuten** quellen lassen
- Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden
- Kartoffelwürfel in die heiße Fleischbrühe geben und **20 Minuten** kochen
- für die Spätzle **3 Liter** Salzwasser zum Kochen bringen

- Spätzlesteig in Portionen mit der Spätzlespresse ins kochende Wasser drücken. Nach dem Aufschwimmen herausnehmen, heiß abspülen und in einer Schüssel warm halten
- Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Pfanne mit etwas Öl anrösten
- Die in Würfel geschnittene Schinkenwurst zugeben und leicht abraten
- Petersilie fein hacken und kurz vor Bratende untermischen
- Spätzle mit Kartoffelschnitz und Zwiebel-Wurstwürfel heiß anrichten

Für eine vegetarische Mahlzeit lässt du die Wurstwürfel weg und verwendest für die Kartoffeln Gemüsebrühe