

Rezept

Spätzle mit Rucola-Pesto

Ein Rezept von Spätzle mit Rucola-Pesto, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 50 g Rucola | 20 enthäutete Mandeln |
| 1 Knoblauchzehe | 1/8 l Olivenöl |
| 50 g Parmesan, frisch gerieben | Salz |

FÜR DIE SPÄTZLE:

- | | |
|------------------------------|--|
| 400 g Mehl | 4 Eier |
| 2 gestrichene TL Salz | Ein Spätzlehobel oder eine Spätzlepresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Salz und 120-160 ml Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig 10-20 Min. ruhen lassen.
2. Während der Teig ruht, Rucola waschen, putzen und trockenschütteln. Mandeln in einer Pfanne trocken leicht rösten. Die Knoblauchzehe schälen. Rucola, Mandeln und Knoblauch mit dem Öl im Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Wenn die Masse zu fest ist, etwas mehr Olivenöl oder Wasser dazugeben. Parmesan darunter rühren. Das Pesto mit Salz abschmecken und beiseite stellen.
3. Wasser in einem hohen, weiten Topf zum Kochen bringen. Salz dazugeben. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Hobel, Presse oder Brett unter kaltem Wasser kurz abspülen. 1-2 EL Teig in den Hobel oder in die Presse geben. Spätzle oder Köpfe in das kochende Wasser pressen, schaben oder hobeln. Die Unterseite der Presse mit einem Messer abschaben. Einmal kurz umrühren, damit die Spätzle nicht verkleben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel die Spätzle abschöpfen und in das kalte Wasser geben.
4. Das Pesto mit den heißen Spätzle servieren. Einen frischen Salat dazureichen.