

Tanjas Spätzle Carbonara

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Das wunderbar cremige Spätzle-Gericht für Genießer! Wer Spaghetti Carbonara mag, wird dieses Gericht lieben! Feine Spätzle umhüllt von einer überaus cremigen Soße aus Sahne, Parmesan und Eigelb – ein Gedicht! Übrigens, mit der Mehlmischung von *Tanjas glutenfrei* lassen sich die Spätzle kinderleicht herstellen und im Nu ist das köstliche Gericht

fertig



Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm. Milchfrei und eifrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 2 Portionen

Für den Teig:

250g (1 Packung) „[Meine liebste Mischung – SPÄTZLE](#)“ von *Tanjas glutenfrei*

2 Eier Gr. M

100g Wasser

1 TL (6g) Salz

Außerdem:

100g Schinken oder Bacon, klein geschnitten

1 TL Speiseöl

2 Eigelb

100ml Sahne (ggf. laktosefrei)

75g Parmesan

Salz

Weißen Pfeffer

1. Mehlmischung, Eier, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren, bis ein klümpchenfreier Teig entsteht.
2. Den Teig bei Zimmertemperatur, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 30 Minuten ruhen lassen.
3. Unterdessen einen großen Kochtopf mit 2 L Wasser befüllen, 1 TL Salz zugeben und zum Kochen bringen.
4. Den Teig portionsweise in einem Spätzlehobel oder einer Spätzlereibe ins siedende Wasser „hobeln“.
5. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, dies geschieht binnen weniger Sekunden, die Spätzle mit einem Schaumlöffel auf dem Wasser nehmen und dabei etwas abtropfen lassen.
6. Speiseöl in eine beschichtete Pfanne geben. Schinken oder Bacon zugeben und einige Minuten dünsten.
7. Eigelb, Sahne, Parmesan, Salz und Pfeffer gut verquirlen und zusammen mit den Spätzlen in die Pfanne geben. Die Hitze auf kleinste Flamme reduzieren und alles gut mischen. Sofort servieren.

Eifrei – Tipp: Das Rezept für die Eifreien-Spätzle ist bald HIER notiert. Eigelb für die Soße weglassen, nach Geschmack etwas Curcuma zum Sahne-Parmesan-Gemisch rühren.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch Mandel Cuisine ersetzen. Parmesan durch eine vegane Alternative austauschen.





rezepte-glutenfrei.de