

## HOLLÄNDISCHE SPÄTZLE



### GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Holländisches  
Knoblauchpüree aus  
Beemster 450g

### ZUTATEN

4 

- 500 g Mehl
- 200 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 100 g geklärte Butter
- 100 g Old Amsterdam
- 100 ml kaltes Wasser
- 15 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 10 g Salz
- 8 Eier
- Kresse
- Salz

### ZUBEREITUNG

Mehl, Eier, Knoblauchpüree, Salz und Wasser in der Küchenmaschine zu einem zähen Teig verarbeiten. Den Teig außerhalb des Kühlschranks 30 Minuten ruhen lassen. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch eine Kartoffelpresse drücken und kochen, bis die Spätzle oben drauf schwimmen. Die Spätzle aus dem Wasser schöpfen und sofort kalt ausspülen. Die Spätzle in geklärter Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Pesto und Old Amsterdam servieren und mit Kresse garnieren.