

## HOLLANDSE SPÄTZLE



### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Nederlandse  
knoflookpuree uit de  
Beemster 450g

### INGREDIËNTEN

10 

- 1250 g bloem
- 500 g Bresc Premium basil pesto
- 250 g geklaarde roomboter
- 250 g Old Amsterdam
- 250 ml koud water
- 40 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 25 g zout
- 20 st eieren
- cress
- zout

### BEREIDINGSWIJZE

Meng de bloem, eieren, knoflookpuree, zout en water met elkaar in de keukenmachine tot een taai deeg. Laat het deeg buiten de koelkast 30 minuten rusten. Breng een ruime pan met water en zout aan de kook. Druk het deeg door een pureeknijper en kook tot het deeg gaat drijven. Schep de spätzle uit het water en spoel direct koud. Bak de spätzle op in de geklaarde roomboter en breng op smaak met peper en zout. Serveer de spätzle met de pesto en Old Amsterdam en garneer met cress.