Hollandse Spätzle



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.

Gebruikte bresc producten



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000