

HOLLANDSE SPÄTZLE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 500 g bloem
- 200 g Bresc Premium basil pesto
- 100 g geklaarde roomboter
- 100 g Old Amsterdam
- 100 ml koud water
- 15 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 10 g zout
- 8 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.