

# Möhrenspätzle

Möhrenstifte werden karamellisiert und in Sahne und Gemüsebrühe bissfest gedünstet. Darin werden Spätzle mit reichlich Schnittlauch geschwenkt.

## Zutaten für 4 Personen:

400 - 600 gr. Möhren (möglichst dicke)

2 Bund Schnittlauch

3 Eßlöffel Butter

½ Teelöffel Zucker

1 Prise gemahlener Zimt (wichtig!) oder etwas mehr

1 Prise gemahlene Muskatnuss oder etwas mehr

100 ml Gemüsebrühe

200 gr. Sahne

Salz und Pfeffer

400 - 500 gr. Spätzle (fertig gekauft)

## Zubereitung:

1. Die Möhren schälen und längs in Scheiben schneiden, diese dann quer in Stifte schneiden. Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln, dann in Röllchen schneiden (oder im Winter den Schnittlauch aus dem Tiefkühlfach verwenden).

2. Die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Möhren darin kurz mitbraten, mit je einer Prise Zimt und Muskatnuss würzen.

3. Die Möhren mit Brühe und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 8 - 10 Minuten ohne Deckel dünsten, bis die Möhren bissfest sind und die Sauce cremig ist.

4. Inzwischen die Spätzle nach Vorschrift fast bissfest garen und abgießen.

5. Die Spätzle samt Schnittlauch zur Möhrensahne geben und noch kurz unter Rühren garen, bis sie bissfest sind. Abschmecken und gleich servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten