

Zwischenspeise

„Pfälzer Carbonara“

(4 Personen)

Zutaten:

50g Wildschweinschinken (**Metzgerei Wenz**)

1-2 Zehen Knoblauch

Etwas Olivenöl Extra Vergine

2 Eigelb

Parmesan nach belieben

300g Mehl (Spätzlemehl)

3-5 ganze Eier je nach Größe

Salz, Pfeffer, Mukat

Petersilie Glatt

Zubereitung:

Parmesan reiben, Spätzleteig herstellen aus Mehl und den Eiern und würzen mit Salz und etwas Muskat. Einen großen Topf aufstellen und gut Salzen.

Dann den Teig über dem Topf durch eine Kartoffelpresse drücken damit sie schön lang werden und Spagetti ähneln. Achtung die Spätzle brauchen nicht lange. Nach ca. 2 Minuten sind sie fertig. Die Spätzle dann erstmal in eine Schüssel geben. Spätzlewasser aufgeben! Dann in einer hohen Pfanne oder einem Topf Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, bei kleiner Hitze den Schinken natürlich nicht vergessen. Diesen einfach in feine Würfel oder Streifen schneiden und mit dazu. Dann die Spätzle dazu geben und etwas Spätzlewasser aufgießen. Nur eine kleine Kelle. Den Parmesan mit dem Eigelb verrühren. Die Spätzle vom Herd nehmen und wenn sie nicht mehr kochend heiß sind die Ei und Parmesanmischung unterrühren, bei bedarf noch etwas Nudelwasser dazu. Es soll eine schöne sämige Sache werden und der Parmesan und das Eigelb geben die Bindung.

Alles nochmal nachschmecken und in einem Pastateller anrichten. Die Petersilie grob hacken und drüber streuen fertig!

Guten Appetit!!!

Weinempfehlung

Rosè

Weingut Jung

Tel. 07275 - 2229

WICHTIG!

Fleisch bitte 3 Tage vorher bei **Metzgerei Wenz** bestellen

Tel. 07275 - 1207

Alle anderen Zutaten gibt es ab Donnerstag bei **EDEKA Burger** solange der Vorrat reicht!

Hinweis: bei EDEKA Burger gibt es sogar die Weine vom Weingut Jung!