



CombiPlus

Spätzleria



CombiPlus Spätzleria

Wie einfach und vielfältig man Spätzle zubereiten kann, siehst du auf den folgenden Seiten. Von herzhaft bis süß, als Salat, Suppeneinlage oder klassische Käsespätzle, überall spielen Spätzle die Hauptrolle.



- 1 Teigspatel
- 2 Großer Griff für einen sicheren Halt
- 3 Dank der gewölbten Oberfläche werden die Spätzle bequem durch die speziell geformten Löcher geschabt



So einfach geht's



Die CombiPlus Spätzleria auf einen passenden Topf mit kochendem Salzwasser legen.



Den Teig mit dem Teigspatel portionieren und langsam durch die Löcher der Spätzleria streichen.



Einmal aufkochen lassen, oben schwimmende Spätzle abschöpfen und warm halten.

Tipps und Hinweise



Teigspatel ist an der Unterseite festgesteckt – so geht er nicht verloren.



Die Spätzleria passt auf verschiedene Töpfe mit einem äußeren Durchmesser zwischen 23,5 cm und 26,5 cm.



Die Spätzleria kann auch als Sieb verwendet werden.



Grundrezepte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Eier-Spätzle

Zutaten für 4–6 Personen

500 g Instant-Weizenmehl
 1 TL Salz
 5 Eier (Größe M)
 220 ml lauwarmes Wasser
 Salz, weißer Pfeffer

Quark-Spätzle

Zutaten für 4–6 Personen

300 g Instant-Weizenmehl
 250 g Magerquark
 4 Eier (Größe M)
 100 ml Milch, lauwarm
 1 TL Salz

Kartoffel-Spätzle

Zutaten für 4–6 Personen

300 g mehligkochende Kartoffeln
 300 g Instant-Weizenmehl
 4 Eier (Größe M)
 200 ml Buttermilch
 1 TL Salz, etwas Muskatnuss

1. Zutaten für Eier- bzw. Quark-Spätzle so lange schlagen, bis Luftblasen entstehen. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen, nochmals schlagen. Der Teig sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen.
2. Spätzleria auf einen Topf mit kochendem Salzwasser legen. Den Teig mit dem Teigspatel portionieren und langsam durch die Löcher streichen.
3. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit dem Griffbereit Löffelsieb abschöpfen und warm halten.
4. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Mit Butter und nach Bedarf mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und servieren.

Ohne Ei geht auch! Einfach Eier weg lassen und insgesamt 400-500 ml kaltes Wasser verwenden.

1. Kartoffeln schälen und waschen. Anschließend in der MicroCook 1,0-l-Kanne bei 450 Watt 10 Min. in der Mikrowelle garen. Zum Nachgaren 10 Min. stehen lassen.
2. Kartoffeln mit dem Pürrier-Meister zerstampfen. Buttermilch und Eier hinzufügen, würzen und mit Mehl zu einem Teig verkneten. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen. Nochmals schlagen, dabei sollte sich der Teig ziehen lassen, ohne zu reißen.
3. Dann den Schritten 2 bis 4 vom Grundrezept Eier-Spätzle folgen.

Tipps

- Anstatt Wasser kann auch kohlenensäurehaltiges Mineralwasser oder Milch verwendet werden.
- 1 Prise Natron oder Backpulver macht den Teig seidiger bzw. geschmeidiger.
- Je nach Mehlsorte oder Eiergröße kann die zugegebene Wassermenge variieren.
- Je dünnflüssiger der Teig ist, desto länger und weicher werden die Spätzle.
- Mit weniger Flüssigkeit werden die Spätzle eher zu Knöpfle und etwas kerniger im Biss.
- Du kannst auch Weizenmehl für den Teig verwenden.

Spätzle-Salat

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4–6 Personen

1 Grundrezept Kartoffel-Spätzle

100 g Cocktailtomaten

100 g Paprika, rot

100 g Radieschen

100 g Frühlingszwiebeln

100 g Salami

3 EL Senf

80 ml Distelöl

60 ml Weißweinessig

½ Bd. gehackte Petersilie

2 TL Zucker

Salz, Pfeffer

1. Spätzle nach Grundrezept zubereiten und abkühlen lassen. Cocktailtomaten in Scheiben schneiden.
2. Mit dem Mando-Chef die geputzte Paprika und Radieschen fein hobeln (Glatter Schneideinsatz, Stufe 2). Frühlingszwiebel in Scheiben, Salami in Streifen schneiden.
3. Senf, Öl, Weißweinessig, Petersilie, Zucker, Salz und Pfeffer im Shake-It zu einer Marinade schütteln. Alle Zutaten mit den Spätzle vermischen und anrichten.





Pesto-Spätzle



Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für die Spätzle

500 g Instant-Weizenmehl

2 TL Salz

4 Eier (Größe M)

220 ml lauwarmes Wasser

1 Glas fertiges Pesto (190 g)

Zum Bestreuen

2-3 EL kalt gepresstes Olivenöl

Salz, weißer Pfeffer

50 g Parmesan

1. Spätzlezutaten zu einem Teig verrühren und so lange schlagen, bis Luftblasen entstehen. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen, nochmals schlagen. Der Teig sollte sich zum Schluss ziehen lassen, ohne zu reißen.
2. Spätzleria auf einen Topf mit kochendem Salzwasser legen. Den Teig mit dem Teigspatel portionieren und langsam durch die Löcher streichen.
3. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, anschließend die oben schwimmenden Spätzle mit dem Griffbereit Löffelsieb abschöpfen und warm halten.
4. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Mit etwas Olivenöl, Salz und weißem Pfeffer nach Bedarf abschmecken und mit gehobeltem Parmesan servieren.

Spinat-Spätzle

Vorbereitungszeit: 20 Minuten



Zutaten für 4 Personen

Für die Spätzle

500 g Instant-Weizenmehl

1 TL Salz

5 Eier (Größe M)

300 g tiefgekühlter Rahmspinat

Salz, weißer Pfeffer

Etwas geriebene Muskatnuss

Für die Sauce

250 g Kirschtomaten

2 EL Olivenöl

250 g Mozzarella

1. Spätzlezutaten zu einem Teig verrühren. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen. Ist der Teig zu fest, einfach etwas Wasser hinzufügen.
2. Spätzleria auf einen Topf mit kochendem Salzwasser legen. Den Teig mit dem Teigspatel der Spätzleria portionieren und durch die Löcher streichen.
3. Mit dem Griffbereit Löffelsieb die oben schwimmenden Spätzle abschöpfen. Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Spätzle in Olivenöl anbraten und zum Schluss den Mozzarella untermischen und nur kurz anschmelzen lassen.
5. Kirschtomaten waschen und halbieren. In Olivenöl etwas anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Spinat-Spätzle geben.

Tipp Zu den Spinat-Spätzle passt auch eine einfache Béchamelsauce.





Indische Curry-Spätzle

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für die Spätzle

½ Grundrezept Eier-Spätzle

2 TL Curry

2 TL Kurkuma

Für das Curry

4 Hähnchenbrustfilets à 120 g

2 TL gemahlener Ingwer

2 TL gemahlenes Zitronengras

1 TL Stärke

4 EL Sojasauce

1 Bund Frühlingszwiebeln

200 g frische Ananas

2 rote Paprika

1 kleine frische rote Chilischote

2 TL Instant-Brühe (Pulver)

250 ml Kokosmilch

1. Spätzleteig mit Curry und Kurkuma nach Grundrezept zubereiten und kochen.
2. Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden. Zusammen mit den Gewürzen, der Stärke und der Sojasauce in die Rührschüssel Pro 3,5 l geben und mischen.
3. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Ananas in Stücke schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden.
4. Chilischote waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.
5. Hähnchenbrust mit den Gewürzen anbraten. Gemüse und Ananas nacheinander mitanbraten. Brühe und Kokosmilch mischen und dazugeben. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, eventuell etwas Wasser dazugeben.
6. Zum Schluss die gekochten Spätzle untermischen und mit Sojasauce, eventuell Ingwer und Zitronengras abschmecken.

Schoko-Spätzle mit Kirschen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Mikrowelle: 3 Minuten bei 600 Watt

Zutaten für 4 Personen

Für den Spätzleteig

280 g Instant-Weizenmehl

5 EL Kakao

250 g Magerquark

4 Eier

100 ml lauwarme Milch

½ TL Salz

½ TL Zucker

Für die Kirschsauce

1 Glas Kirschen

½ Päckchen Vanillepuddingpulver

6 EL Kokosflocken

2 EL Zucker

1. Die Zutaten für den Teig verschlagen. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen. Nochmals schlagen, dabei muss der Teig sich ziehen lassen, ohne zu reißen.

2. Spätzleria auf einen Topf mit kochendem Salzwasser legen. Den Teig mit dem Teigspatel portionieren und durch die Löcher streichen.

3. Mit dem Griffbereit Löffelsieb die oben schwimmenden Spätzle abschöpfen. Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

4. Für die Kirschsauce die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Den Kirschsaff mit dem Puddingpulver verrühren und für 3 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen. Dabei nach jeder Minute umrühren.

5. Kirschen zum angedickten Saft geben und gut verrühren. Kokosflocken mit dem Zucker in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Spätzle mit den angedickten Kirschen und den Kokosflocken servieren.

Tipp Statt einer Kirschsauce passt auch eine Vanillesauce hervorragend zu den Spätzle!





Griespätzle-Suppe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten



Zutaten für 4 Personen

2,0 l Gemüsebrühe

300 g Gemüse

(Karotten, Sellerie und Lauch)

80 g Hartweizengrieß

1 Ei

30 g zimmerwarme Butter

Salz, Muskat

1. Gemüse waschen und putzen, dann sehr fein schneiden.
2. Ei mit der Butter verrühren, mit Salz und frisch geriebenem Muskat würzen. Grieß dazugeben und unterarbeiten.
3. Brühe in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Gemüse zufügen. Grießteig durch die Löcher der Spätzleria direkt in die leicht kochende Suppe streichen.
4. Die Suppe ca. 8 Min. köcheln lassen. Mit Petersilie garnieren und heiß servieren.

Tipp Eine rote gewürfelte Paprika zufügen.

Allgäuer Käsespätzle

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backofen: 120 °C Ober-/Unterhitze



Zutaten für 4–6 Personen

1 Grundrezept Spätzle

150 g Allgäuer Bergkäse

150 g Emmentaler

6 kleinere Zwiebeln

Etwas Mehl

Butterschmalz zum Braten

Salz, Pfeffer

1. Spätzleteig nach Grundrezept zubereiten. Beide Käsesorten reiben und mischen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln.
2. Zwiebeln in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten und etwas salzen.
3. UltraPro 3,5-l-Kasserolle etwas einfetten. Portionsweise Spätzle kochen, abwechselnd mit geriebenem Käse in die Kasserolle schichten und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Ober-/Unterhitze warm halten.
4. Beim Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und die gerösteten Zwiebeln darübergeben.

Tipp Wer mag, kann zu den Zwiebeln auch 1–2 Knoblauchzehen dazugeben.

