

# Schmid's Gourmetspätzle mit Birne, Mohn, karamellisierten Walnüssen und Tonkabohne

## Zutaten für 2 Personen:

### Karamellierte Walnüsse:

- 40g Walnüsse geschält
- 30g Zucker
- 2 EL Wasser

### Mohn-Spätzle:

- 300g Schmid's Gourmet Spätzle
- 30g Butter gewürfelt
- 8 g gemahlener Mohn
- 12g brauner Zucker (kein Rohrohrzucker, dieser verbrennt beim Karamellisieren und wird bitter) alternativ kann weißer Zucker verwendet werden.
- 1 Birne (sollte noch fest im Druck sein) – gewürfelt
- 1 TL frischen Zitronensaft
- 20 ml Marsala (alternativ Sherry oder Orangensaft als alkoholfreie Variante)
- Tonkabohne (max. ¼ Bohne gerieben, es reicht auch weniger)
- Msp gemahlener Zimt
- Puderzucker
- Prise Salz



## Zubereitung:

### Karamellisierte Walnüsse:

Für das Karamell den Zucker zusammen mit dem Wasser in einer beschichteten Pfanne schmelzen und karamellisieren. Die Walnüsse in grobe Stücke hacken und mit dem heißen Karamell in der Pfanne mischen. Die Mischung auf ein Backpapier oder eine Silikonmatte geben und erkalten lassen.

#### Tipp:

Hierfür empfehlen wir als Rührhilfe aus Holz oder Silikon zu verwenden, weil das Karamell an Metall zu sehr abkühlt. Sobald das Karamell beginnt Farbe zu bekommen, schnell die Hitze reduzieren.

### Mohn-Spätzle:

Den Mohn zusammen mit dem Zucker und der Butter in einer tiefen Pfanne oder einem flachen Topf bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten unter Rühren mischen.

Die geschnittene Birne zugeben und nochmals ca. 2 Minuten dünsten.

Die Birne sollte immer noch Biss haben, lieber etwas kürzer erhitzen.

Mit dem Marsala ablöschen, den Zitronensaft zugeben und mit Tonkabohne, Zimt und einer kleinen Prise Salz würzen.

Die Gourmetspätzle zugeben und ca. 1-2 Minuten mischen.

Die fertigen Mohn-Spätzle auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: mit kleinen frischen Birnenstückchen dekorieren (Birne sollte hier reif sein) oder mit Rosinen verfeinern.

Dazu passt ein süßer Dessertwein (z.B. eine Trockenbeerenauslese, süßer Sherry, Rivesaltes oder Sauternes)