

Betty Bossi



Spätzli-Maker 2-in-1

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes



Anwendung

1. Spätzliteig wie im Rezept beschrieben zubereiten. Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen.

2. Spätzli ziehen lassen, bis diese an die Oberfläche steigen, mit dem Spätzlisieb oder mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.



Spätzli-Maker 2-in-1, Spätzlisieb mit Schöpf Funktion (Art.-Nr. 32478)

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Mode d'emploi

1. Préparer la pâte à spätzlis selon la recette. Prendre un peu de pâte avec la spatule et la presser dans la passoire au-dessus de l'eau frémissante salée.

2. Dès que les spätzlis remontent à la surface, les retirer à la passoire à spätzlis ou à l'écumoire et les égoutter.

Passoire à spätzlis 2-en-1 avec fonction louche
(n° d'art. 32478)

Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 4 personnes.

Instructions

1. Prepare spaetzle dough as described in the recipe. Working in batches, use the scraper to press the dough through the spaetzle sieve into gently simmering salted water.

2. Allow spaetzle to rise to the surface, remove with the spaetzle sieve or with a slotted spoon and drain.

Spaetzle Maker 2-in-1, with scoop function
(art. no. 32478)

Dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Unless otherwise indicated, all recipes in this brochure are for 4 people.

Käsespätzli

🕒 40 Min. + 30 Min. quellen lassen 🌱 **vegetarisch**

2 Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in ca. 2 mm dicke Ringe schneiden. Mehl, Paniermehl und Paprika in einem Plastikbeutel mischen. Zwiebeln begeben, Beutel gut verschliessen und kräftig schütteln, bis die Zwiebeln mit dem Gewürzmehl überzogen sind.
2 EL Mehl	
1 EL Paniermehl	
1 EL Paprika	
Bratbutter zum Braten	Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Zwiebeln portionenweise je ca. 4 Min. hellbraun rösten. Herausnehmen, Zwiebelringe auf Haushaltspapier abtropfen, salzen.
¼ TL Salz	
500 g Mehl	Mehl, Salz und Muskat in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
1½ TL Salz	
¼ TL Muskat	
3 dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)	Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
5 frische Eier	
300 g Halbhartkäse (z. B. Freiburger Vacherin und Appenzeller)	Ofen auf 100 Grad vorheizen, Form von ca. 3 Litern und Teller vorwärmen. Käse grob reiben.
Salzwasser , siedend	Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Spätzli mit der Butter in die vorgewärmte Form geben, Käse portionenweise daruntermischen, warm stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Petersilie grob schneiden, mit den Zwiebelringen darauf verteilen.
25 g Butter	
½ Bund glattblättrige Petersilie	

Dazu passen: Blattsalat und Apfelmus.

Portion (¼): 987kcal, F 43g, Kh 98g, E 46g



Spätzlis au fromage

🕒 40 min + 30 min de repos 🌱 végétarien

2 oignons 2 c. s. de farine 1 c. s. de chapelure 1 c. s. de paprika	Peler les oignons, les couper en rouelles d'env. 2 mm. Mélanger la farine, la chapelure et le paprika dans un sachet en plastique. Ajouter les oignons, bien fermer le sachet et agiter vigoureusement jusqu'à ce que les rouelles d'oignons soient enrobées du mélange.
beurre à rôtir ¼ de c. c. de sel	Faire chauffer un peu de beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Ajouter les oignons par portions et les dorer env. 4 min. Les retirer et les égoutter sur du papier absorbant. Saler.
500 g de farine 1½ c. c. de sel ¼ de c. c. de muscade	Mélanger la farine, le sel et la muscade dans un grand bol, faire un puits au milieu.
3 dl de lait coupé d'eau (½ lait / ½ eau) 5 œufs frais	Mélanger le lait coupé d'eau et les œufs, verser peu à peu dans le puits en mélangeant avec une spatule et battre jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Laisser reposer à couvert env. 30 min à température ambiante.
300 g de fromage à pâte mi-dure (p. ex. vacherin fribourgeois, appenzell)	Préchauffer le four à 100° C, y glisser un plat d'env. 3 litre et les assiettes. Râper grossièrement le fromage.
25 g eau salée, bouillante de beurre ½ bouquet de persil plat	Presser la pâte au-dessus de l'eau frémissante par portions dans la passoire à spätzlis. Pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, égoutter. Mettre les spätzlis avec le beurre dans le plat chaud, incorporer le fromage par portions, garder au chaud jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Couper grossièrement le persil, répartir dessus avec les rouelles d'oignons.

Servir avec: salade verte et compote de pommes.

Portion (¼): 987kcal, lipides 43 g, glucides 98 g, protéines 46 g

Cheese Spaetzle

🕒 40 mins. + 30 mins. to rest 🌱 vegetarian

2 onions 2 tbsps flour 1 tbsps breadcrumbs 1 tbsps paprika	Peel the onions, cut into rings approx. 2 mm thick. Mix flour, breadcrumbs and paprika in a plastic bag. Add the onions, close the bag well and shake vigorously until the onions are coated with the seasoned flour mixture.
clarified butter for frying ¼ tsp salt	Heat a small amount of clarified butter in a non-stick frying pan, reduce heat. Working in batches, fry onions for approx. 4 mins. until golden brown. Remove and drain onion rings on paper towels, season.
500 g flour ½ tsp salt ¼ tsp nutmeg	Mix flour, salt and nutmeg in a bowl, make a well in the centre.
3 dl milk-water mixture (½ milk / ½ water) 5 fresh eggs	Blend the milk-water mixture with the eggs, gradually pour into the well while stirring. Mix with a wooden spoon and beat until smooth and shiny and air bubbles form. Cover and let rest at room temperature for approx. 30 mins.
300 g semi-hard cheese (e.g. Fribourg Vacherin or Appenzeller)	Preheat oven to 100 °C, warm a 3-litre serving dish and plates. Coarsely grate the cheese.
salted water , simmering 25 g butter ½ bunch flat-leaf parsley	Working in batches, press dough through the spaetzle sieve and into the gently simmering salted water. Cook spaetzle until they rise to the surface, remove with a slotted spoon and drain. Put spaetzle with the butter into the preheated dish, gradually mix in the cheese, heat in oven until the cheese has melted. Coarsely chop the parsley and sprinkle on top, along with the onion rings.

Goes with: green salad and applesauce.

Portion (¼): 987 kcal, fat 43 g, carbohydrates 98 g, protein 46 g

Grüne Spätzli mit Forellen

🕒 30 Min. + 30 Min. quellen lassen

500 g Mehl 1½ TL Salz	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
3 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 60 g) 2½ dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser) 5 frische Eier	Petersilie mit Milchwasser und Eiern im Mixglas pürieren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
4 Salzwasser , siedend geräucherte Forellenfilets (ca. 260 g)	Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Fischfilets auf einen vorgewärmten Teller legen, warm stellen.
10 g Meerrettich 1 dl Vollrahm ½ Bund glattblättrige Petersilie 50 g Micro Greens (z. B. Umami)	Meerrettich schälen, fein reiben, mit dem Rahm flaumig schlagen. Petersilie grob schneiden, mit den Micro Greens unter die Spätzli mischen. Fischfilets in Stücke zupfen, mit dem Meerrettichschaum auf den Spätzli anrichten.

Portion (¼): 754 kcal, F 21g, Kh 96g, E 42g



Spätzlis verts et truite fumée

🕒 30 min + 30 min de repos

500 g de farine 1½ c. c. de sel	Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et les assiettes. Mélanger la farine et le sel dans un grand bol, faire un puits au milieu.
3 bouquets de persil plat (env. 60 g) 2½ dl de lait coupé d'eau (½ lait / ½ eau) 5 œufs frais	Passer le persil, le lait coupé d'eau et les œufs au mixer, verser peu à peu dans le puits en mélangeant avec une spatule et battre jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Laisser reposer à couvert env. 30 min à température ambiante.
eau salée , bouillante 4 filets de truite fumés (env. 260 g)	Presser la pâte au-dessus de l'eau frémissante par portions dans la passoire à spätzlis. Pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud. Déposer les filets de poisson sur une assiette préchauffée, réserver au chaud.
10 g de raifort 1 dl de crème entière ½ bouquet de persil plat 50 g de micro-verdure (p. ex. Umami)	Éplucher le raifort, le râper finement. Battre la crème et y ajouter le raifort. Couper grossièrement le persil, le mélanger aux spätzlis avec la micro-verdure. Effiloche les filets de truite et en garnir les spätzlis avec la mousse au raifort.

Portion (¼): 754 kcal, lipides 21 g, glucides 96 g, protéines 42 g

Green Spaetzle with Trout

🕒 30 mins. + 30 mins. to rest

500 g flour 1½ tsp salt	Preheat oven to 60 °C, warm serving dish and plates. Mix flour and salt in a bowl, make a well in the centre.
3 bunches flat-leaf parsley (approx. 60 g) 2½ dl milk-water mixture (½ milk / ½ water) 5 fresh eggs	Puree parsley with the milk-water mixture and eggs in a mixing glass, gradually pour into the well while stirring. Mix with a wooden spoon and beat until smooth and shiny and air bubbles form. Cover and let rest at room temperature for approx. 30 mins.
salted water , simmering 4 smoked trout fillets (approx. 260 g)	Working in batches, press dough through the spaetzle sieve and into gently simmering salted water. Cook spaetzle until they rise to the surface, remove with a slotted spoon, drain and keep warm. Place the fish fillets on a preheated plate and keep warm.
10 g horseradish 1 dl double cream ½ bunch flat-leaf parsley 50 g microgreens (e.g. Umami)	Peel and finely grate horseradish, whip with the cream until light and fluffy. Coarsely chop the parsley and toss with spaetzle along with the microgreens. Cut fish fillets into pieces and arrange on the spaetzle with the horseradish cream.

Portion (⅓): 754 kcal, fat 21 g, carbohydrates 96 g, protein 42 g

Zitronenspätzli mit Poulet

🕒 40 Min. + 30 Min. quellen lassen

500 g Mehl 1½ TL Salz 2 Bio-Zitronen	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, von den Zitronen Schale dazureiben, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
---	--

2½ dl Mineralwasser 5 frische Eier	Von einer Zitrone 3 EL Saft auspressen, mit Mineralwasser und Eiern mischen, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
---	--

Salzwasser , siedend	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Teig portionenweise durchs Spätzli-sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
-----------------------------	---

Öl zum Braten 4 Pouletbrüstli (je ca. 160 g) ¾ TL Salz wenig Pfeffer ½ dl trockener weisser Vermouth (z. B. Noilly Prat) 2 dl Wasser 2 dl Saucen-Halbrahm Salz, Pfeffer, nach Bedarf 1 Bio-Zitrone	Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet beidseitig je ca. 5 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Noilly Prat in die Pfanne giessen, fast vollständig einkochen. Wasser und Rahm dazugiessen, aufkochen, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Zitrone in feine Scheiben schneiden, begeben, warm werden lassen, mit Poulet und Spätzli anrichten.
--	--

Portion (¼): 847kcal, F 26 g, Kh 89 g, E 62 g



Spätzlis au citron et poulet

🕒 40 min + 30 min de repos

500 g de farine 1½ c. c. de sel 2 citrons bio	Mélanger la farine et le sel dans un grand bol, y ajouter le zeste des citrons, faire un puits au milieu.
2½ dl d'eau minérale gazeuse 5 œufs frais	Mélanger l'eau minérale avec les œufs et 3 c. s. de jus de citron, verser peu à peu dans le puits en mélangeant avec une spatule et battre jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Laisser reposer à couvert env. 30 min à température ambiante.
eau salée , bouillante	Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et les assiettes. Presser la pâte au-dessus de l'eau frémissante par portions dans la passoire à spätzlis. Pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud.
huile pour la cuisson 4 blancs de poulet (env. 160 g chacun) ¾ de c. c. de sel un peu de poivre ½ dl de vermouth sec (p. ex. Noilly Prat) 2 dl d'eau 2 dl de crème à sauce (p. ex. crème UHT légère) sel, poivre , selon goût 1 citron bio	Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir les blancs de poulet env. 5 min de chaque côté, retirer, assaisonner et réserver au chaud. Déglacer avec le Noilly Prat, faire réduire. Verser l'eau et la crème et faire bouillir à gros bouillons. Laisser épaissir env. 5 min, assaisonner. Ajouter le citron coupé en tranches fines, faire chauffer, dresser avec le poulet et les spätzlis.

Portion (¼): 847 kcal, lipides 26 g, glucides 89 g, protéines 62 g

Lemon Spaetzle with Chicken

🕒 40 mins. + 30 mins. to rest

500 g flour 1½ tsp salt 2 organic lemons	Mix flour and salt in a bowl, add zest of the lemons and make a well in the centre.
2½ dl sparkling mineral water 5 fresh eggs	Squeeze 3 tbsp of juice from one lemon, mix with mineral water and eggs, gradually pour into the well while stirring. Mix with a wooden spoon and beat until smooth and shiny and air bubbles form. Cover and let rest at room temperature for approx. 30 mins.
salted water , simmering	Preheat oven to 60 °C, warm serving dish and plates. Working in batches, press dough through the spaetzle sieve and into gently simmering salted water. Cook spaetzle until they rise to the surface, remove with a slotted spoon, drain and keep warm.
oil for frying 4 chicken breasts (each approx. 160 g) ¾ tsp salt pinch pepper ½ dl dry white Vermouth (e.g. Noilly Prat) 2 dl water 2 dl single cream for sauces salt, pepper , to taste 1 organic lemon	Heat oil in a frying pan. Fry the chicken on both sides for approx. 5 mins., remove, season and keep warm. Pour Noilly Prat into the pan, cook until nearly evaporated. Add water and cream, bring to the boil, simmer for about 5 mins., season. Cut the lemon into thin slices, add to pan, cook until warm, arrange on serving dish with chicken and spaetzle.

Portion (¼): 847 kcal, fat 26 g, carbohydrates 89 g, protein 62 g

Randenspätzli

🕒 30 Min. + 30 Min. quellen lassen  **vegetarisch**

500 g **Mehl**
1 Msp. **Backpulver**
1½ TL **Salz**

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

2½ dl **Randensaft**
5 **frische Eier**

Randensaft und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Salzwasser, siedend

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Teig portionenweise durchs Spätzli-sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

3 **gekochte Randen**
(ca. 400 g)
wenig **gesalzene Butter**
50 g **Baumnußkerne**
80 g **gesalzene Butter**
½ Bund **Thymian**
40 g **Sbrinz**

Randen schälen, in Schnitze schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Randenschnitze ca. 2 Min. dämpfen, herausnehmen, unter die Spätzli mischen. Baumnußkerne grob hacken, mit der Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Thymianblättchen abzupfen, darunter-mischen, auf den Spätzli verteilen. Käse mit dem Sparschäler über die Spätzli abschälen.

Portion (¼): 879 kcal, F 38g, Kh 100g, E 30g



Spätzlis aux betteraves rouges

🕒 30 min + 30 min de repos 🥬 végétarien

500 g **farine**
1 p. de c. **de poudre**
à lever
1½ c. c. **de sel**

Mélanger la farine, le sel et la poudre à lever dans un grand bol, faire un puits au milieu.

2½ dl **de jus de betterave**
5 **œufs frais**

Mélanger le jus de betterave et les œufs, verser peu à peu dans le puits en mélangeant avec une spatule et battre jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Laisser reposer à couvert env. 30 min à température ambiante.

eau salée, bouillante

Préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat et les assiettes. Presser la pâte au-dessus de l'eau frémissante par portions dans la passoire à spätzlis. Pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud.

3 **betteraves rouges**
cuites (env. 400 g)
un peu **de beurre salé**
50 g **de cerneaux de noix**
80 g **de beurre salé**
½ bouquet **de thym**
40 g **de sbrinz**

Peler les betteraves et les couper en quartiers. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir les quartiers de betteraves env. 2 min, retirer, incorporer aux spätzlis. Hacher grossièrement les cerneaux de noix, faire chauffer avec le beurre dans la casserole jusqu'à ce que le beurre mousse et sente légèrement la noisette. Effeuer le thym, incorporer, répartir sur les spätzlis. Faire des copeaux de sbrinz avec un économe par-dessus les spätzlis.

Portion (¼): 879 kcal, lipides 38 g, glucides 100 g, protéines 30 g

Beet Spaetzle

🕒 30 mins. + 30 mins. to rest 🌱 **vegetarian**

500 g flour 1 pinch baking powder 1½ tsp salt	Mix flour, baking powder and salt in a bowl, make a well in the centre.
2½ dl beetroot juice 5 fresh eggs	Mix the beetroot juice and eggs, gradually pour into the well while stirring. Mix with a wooden spoon and beat until smooth and shiny and air bubbles form. Cover and let rest at room temperature for approx. 30 mins.
salted water , simmering	Preheat oven to 60 °C, warm serving dish and plates. Working in batches, press dough through the spaetzle sieve and into gently simmering salted water. Cook spaetzle until they rise to the surface, remove with a slotted spoon, drain and keep warm.
3 cooked beets (approx. 400 g) knob salted butter 50 g walnut kernels 80 g salted butter ½ bunch thyme 40 g Sbrinz	Peel beetroot and cut into slices. Heat butter in a pan. Steam the beetroot slices for approx. 2 mins., remove and toss with the spaetzle. Coarsely chop the walnut kernels, heat with the butter in the same pan until the butter foams and starts to give off a nutty aroma. Pluck the thyme leaves, mix with walnuts and sprinkle over the spaetzle. Peel thin strips of the cheese with a vegetable peeler and distribute over spaetzle.

Portion (¼): 879 kcal, fat 38 g, carbohydrates 100 g, protein 30 g

Spätzli mit Pilz-Bolognese

🕒 30 Min. + 30 Min. schmoren + 30 Min. quellen lassen 🌱 vegetarisch

400 g Pilze (z. B. Eierschwämme, Herbsttrompeten oder Champignons)	Pilze rüsten, halbieren oder vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen, beides grob hacken. Rüeblī schälen, an der Röstiraffel reiben. Tomaten in Würfel schneiden.
2 Schalotten	
2 Knoblauchzehen	
2 Rüeblī	
3 Tomaten	
2 EL Olivenöl	Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen.
¾ TL Salz	Pilze, Schalotten, Knoblauch und Rüeblī ca. 5 Min. anbraten, würzen. Tomatenpüree begeben, kurz mitbraten. Wein dazugießen, ca. 2 Min. einkochen.
wenig Pfeffer	Tomatenwürfel und Bouillon begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. schmoren.
1 EL Tomatenpüree	
2½ dl Rotwein	
1 dl Gemüsebouillon	
500 g Mehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde gießen, mit einer Kelle mischen, so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
1 TL Salz	
2½ dl Milch	
5 frische Eier	
Salzwasser , siedend	Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
Bratbutter zum Braten	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Spätzli portionenweise ca. 2 Min. braten. Mit der Pilz-Bolognese anrichten.

Portion (¼): 741 kcal, F 20 g, Kh 99 g, E 30 g



Spätzlis et bolognaise aux champignons

🕒 30 min + 30 min de cuisson + 30 min de repos 🥬 végétarien

400 g **de champignons**
(p. ex. chanterelles, trompettes-des-morts ou champignons de Paris)

2 **échalotes**

2 **gousses d'ail**

2 **carottes**

3 **tomates**

Parer les champignons, les couper en deux ou en quatre. Peler les échalotes et l'ail, les hacher grossièrement. Peler les carottes et les râper avec une râpe moyenne. Couper les tomates en petits dés.

2 c. s. **d'huile d'olive**
¾ de c. c. **de sel**
un peu **de poivre**
1 c. s. **de concentré de tomates**
2½ dl **de vin rouge**
1 dl **de bouillon de légumes**

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir env. 5 min champignons, échalotes, ail et carottes, saler, poivrer. Ajouter le concentré de tomates, faire revenir un instant. Mouiller avec le vin, faire réduire env. 2 min. Ajouter les dés de tomates et le bouillon, laisser mijoter env. 30 min à couvert à feu doux.

500 g **farine**
1 c. c. **de sel**
2½ dl **de lait**
5 **œufs frais**

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol, faire un puits au milieu. Mélanger le lait et les œufs, verser peu à peu dans le puits en mélangeant avec une spatule et battre jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Laisser reposer à couvert env. 30 min à température ambiante.

eau salée, bouillante

Presser la pâte au-dessus de l'eau frémissante par portions dans la passoire à spätzlis. Pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud.

beurre à rôtir

Faire fondre le beurre dans une poêle. Faire revenir les spätzlis par portions, env. 2 min. Dresser avec la sauce bolognaise aux champignons.

Portion (¼): 741 kcal, lipides 20 g, glucides 99 g, protéines 30 g

Spaetzle with Mushroom Bolognese

🕒 30 mins. + 30 mins. to cook sauce + 30 mins. to rest 🥕 vegetarian

400 g **mushrooms**
(e.g. chanterelle,
black trumpet or
button mushrooms)

2 **shallots**

2 **garlic cloves**

2 **carrots**

3 **tomatoes**

Prepare mushrooms, in halves or quarters. Peel and coarsely chop shallots and garlic. Peel and coarsely grate carrots. Cut tomatoes into cubes.

2 tbsp **olive oil**
¾ tsp **salt**
pinch **pepper**
1 tbsp **tomato purée**
2½ dl **red wine**
1 dl **vegetable bouillon**

Heat oil in a wide frying pan. Fry the mushrooms, shallots, garlic and carrots for approx. 5 mins., season. Stir in tomato purée and sauté briefly. Add the wine and cook for about 2 mins. Mix with diced tomatoes and bouillon, cover and simmer over low heat for approx. 30 mins.

500 g **flour**
1 tsp **salt**
2½ dl **milk**
5 **fresh eggs**

Mix flour and salt in a bowl, make a well in the centre. Mix the milk and eggs, gradually pour into the well while stirring. Mix with a wooden spoon and beat until smooth and shiny and air bubbles form. Cover and let rest at room temperature for approx. 30 mins.

salted water,
simmering

Working in batches, press dough through the spaetzle sieve and into gently simmering salted water. Cook spaetzle until they rise to the surface, remove with a slotted spoon and drain.

clarified butter
for frying

Heat clarified butter in a frying pan. Sauté the spaetzle in batches for approx. 2 mins. Serve with the mushroom Bolognese sauce.

Portion (¼): 741 kcal, fat 20 g, carbohydrates 99 g, protein 30 g



Betty Bossi

**Mach was
dir schmeckt**

Switzerland: [bettybossi.ch](https://www.bettybossi.ch)
International: [bettybossi.de](https://www.bettybossi.de)

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland

