

## Kichererbsen-Spätzle

### Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g Kichererbsen-Mehl
- 3 große Eier
- 12 EL Wasser
- Salz
- Butter
- Apfelessig
- Hartkäse z.B. Parmesan
- frische Petersilie
- Pfeffer

Kichererbsen-Mehl in eine große Schüssel sieben. Eier, Wasser und etwa 1 TL Salz dazugeben. Den Teig gut verrühren, bis er glatt ist.

Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Spätzle-Teig durch eine Presse ins Kochwasser geben oder von einem Brett schaben. Die Spätzle etwa 5 Minuten kochen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Spätzle zur Butter geben, einen guten Schuss Apfelessig dazugeben und anbraten. Geriebenen Hartkäse über die Spätzle streuen. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls zu den Spätzle geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 20.11.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)