

Basilikum-Spätzle mit Pesto alla genovese, Champignons

Für zwei Personen

Für die Basilikum-Spätzle:

2 Eier	200 g Mehl	30 ml Mineralwasser
1 Bund Basilikum	Olivenöl	Salz

Für das Basilikum-Pesto:

2 Bund Basilikum	75 g Pinienkerne	100 g Parmesan
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die tomatisierten Champignons:

150 g braune Champignons	150 g Cherrytomaten	50 g getrock. Öl-Tomaten
100 ml Gemüsefond	2 Zweige Basilikum	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Basilikum-Spätzle:

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Eier aufschlagen und in ein hohes Gefäß geben. Basilikum dazu geben und beides zusammen pürieren. In einer Schüssel Mehl mit 2 TL Salz vermengen und mit Basilikum-Ei-Gemisch zu einem Teig kneten. Nach und nach Mineralwasser hinzufügen bis eine klebrige Konsistenz erreicht ist. Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen. Danach über eine Spätzlereibe in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und garen. Zum Schluss in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und einen Teil des Basilikum Pestos dazu geben.

Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Parmesan in grobe Stücke brechen und alles zusammen in einen Multizerkleinerer geben. Mixen und dann so viel Olivenöl hinzufügen, bis ein cremiges Pesto entstanden ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die tomatisierten Champignons:

Cherrytomaten waschen und halbieren. Auf ein Backblech mit Papier legen und gut salzen. Dann für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Champignons putzen und vierteln. Getrocknete Tomaten klein schneiden und das Öl direkt in eine Pfanne geben und erhitzen. Bei Bedarf weiteres Öl hinzufügen und Champignons darin anbraten. Basilikum abrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit in die Pfanne geben. Tomaten aus dem Ofen holen und gemeinsam mit den getrockneten Tomaten zu den Champignons geben. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Höpfner am 30. März 2022