

# Schmid's Gourmetspätzle mit Camembert, roten Röstzwiebeln und Preiselbeeren



## Zutaten für 2 Personen:

- 300g Schmid's Gourmetspätzle
- 60ml Sahne
- 80g Camembert
- 20ml Weißwein trocken
- 25ml Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- Msp weißer Pfeffer aus der Mühle
- Prise Salz
- 1 Msp Thymian gerebelt
- 1EL Preiselbeermarmelade
- 1EL Butter

## Zubereitung:

Zuerst die geschälte rote Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Danach in einer Pfanne zusammen mit der Butter bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren so lange dünsten, bis sie ungefähr 50% Gewicht verloren haben und leicht gebräunt sind. Zum Ende mit einer kleinen Prise Salz würzen und warmhalten.

In einem kleinen Topf den Camembert gewürfelt zusammen mit der Sahne, der Gemüsebrühe und dem Weißwein ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren. Dann den Thymian und den Pfeffer zugeben und nochmals gut umrühren.

Nun die Spätzle direkt in die Camembert-Sahne-Mischung geben und bei weiter mittlerer Hitze ca. 1,5 - 2 Minuten rühren, bis sich alles gleichmäßig gemischt hat und eine cremige Konsistenz ergibt.

Bei Bedarf ein wenig Flüssigkeit in Form von Sahne oder Brühe zugeben, falls die Konsistenz zu fest wird.

In einer Schale oder einem Teller zusammen mit den gebratenen roten Zwiebeln anrichten und mit Preiselbeermarmelade dekorieren.

### Tipp

Dazu passt ein trockener oder halbtrockener Weißwein mit wenig Säure.

(z.B. ein Chardonnay oder ein Weißburgunder)

