



## Benötigte Zutaten

### Spätzleteig

250 g Topfen

250 g Mehl

150 g **Premium Naturjogurt**

2 Eier

2 EL Wasser

### Paradeisersauce

1 Pkg. Paradeisersauce

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel fein  
geschnitten

Salz, Pfeffer

1 TL Zucker

1/8 l Rindsuppe

1/2 Bund Basilikum fein  
geschnitten

1/16 l **Premium Schlagobers**

1 Knoblauchzehe  
gepresst

100 g **Premium Bergkäse  
gerieben**

## Topfenspätzle mit Paradeisersauce

### Köstliches Nudelgericht

### Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten gut verrühren, würzen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser hobeln, warten, bis die Spätzle aufsteigen und 1 Minute kochen lassen.
3. Die Spätzle mit einem Lochschöpfer herausnehmen, kalt abschrecken. Das Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch anschwitzen.
4. Die Paradeisersauce, Obers, Käse und Rindsuppe zugeben und würzen.
5. Ca. 10 Minuten köcheln lassen und immer wieder mit einem Schneebesen gut durchrühren. Anschließend mit Basilikum servieren.



Ein Rezept der:  
**AMA Marketing**

*SalzburgMilch*

