

SPAETZLES A L'AIL DES OURS

Durée de préparation : 30 minutes

INGREDIENTS

1 paquet de Spaetzle Traiteur Schneider 400g
3 cuillères à café de pesto d'ail des ours
1 oignon rouge
Beurre
Huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de sucre roux
50 g de comté
1 poignée de pignon de pin

LA PREPARATION

Epluche et émince finement l'oignon, puis fais revenir dans une poêle avec une noix de beurre et un filet d'huile d'olive pour les faire blanchir.

Ajoutes-y ensuite une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et une cuillère à soupe de sucre roux, pour les faire caraméliser.

Fais revenir dans une poêle les spaetzles dans une noix de beurre. Une fois dorés, ajoute le pesto d'ail des ours et mélange bien le tout.

Fais torréfier une poignée de pignons de pin dans une poêle.

Découpe le comté en copeaux.

Vers les spaetzles dans une assiette et ajoutes-y les oignons caramélisés, les copeaux de comté et les pignons de pins.

