Spätzle in Butter-Schnittlauchsosse mit Avocado

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Aromabasis ansetzen: Zwiebel und Knoblauch in der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
2. Soße aufgießen & würzen: Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Schnittlauch einrühren und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
3. Aufkochen & sämig ziehen lassen: Die Soße leicht köcheln lassen, bis sie schön cremig ist (ca. 5–7 Minuten).
4. Spätzle untermischen: Gekochte oder vorgegarte Spätzle in die Soße geben und alles gut vermengen.
5. Finish & Servieren: Spätzle auf Tellern anrichten und mit frischer Avocado toppen. Optional mit etwas zusätzlichem Schnittlauch oder Chiliflocken garnieren.

Zutaten

Du brauchst (Für 4 Personen):

Für die Soße:
• 200 ml Gemüsebrühe
• 200 ml Sahne
• 2 EL GOLDSTEIG Markenbutter
• 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
• 1 Knoblauchzehe, gepresst oder fein gehackt
• ½ Bund frischer Schnittlauch, fein geschnitten
• Salz & Pfeffer
• Ein Spritzer Zitronensaft

Außerdem:
• ca. 500 g Spätzle (frisch oder aus dem Kühlregal)
• 1–2 reife Avocados, in Scheiben oder Würfeln