

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