



Bärlauch-Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen:

320 g Weizenmehl Typ 405
80 g Weichweizengrieß
40 g Bärlauch
80 ml Sprudelwasser
4 Eier
2 EL Magerquark
1,5 TL Salz
Muskat / Pfeffer
100 g Bergkäse
200 g Emmentaler
150 ml Sahne
4 Zwiebeln
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Den Bärlauch mit den Eiern und dem Sprudelwasser pürieren. Mehl, Grieß, Magerquark, 1,5 TL Salz, etwas Muskat und Pfeffer in eine Rührschüssel geben und das Bärlauch-Eiergemisch mit den Knethaken des Handrührgerätes untermengen. Den Teig für ca. 3 Min. schlagen und anschließend für ca. 30 Min. ruhen lassen.

Zwischenzeitlich die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in reichlich Butter bräunen. Den Käse fein reiben.

Die Spätzle nun durch die Presse in reichlich Salzwasser drücken (oder durch ein Sieb streichen) und abschöpfen sobald diese oben schwimmen, kurz in kaltes Wasser tauchen.

Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und die Spätzle darin in gut 3 EL Butter leicht bräunen. Die Sahne und den Käse zugeben und schmelzen lassen. Die Bärlauch-Käsespätzle mit den Zwiebeln servieren.

Hinweis:

Ein kurzes Tauchbad in kaltem Wasser verhindert das zusammenkleben der Spätzle.

Reinige deine Spätzle-Utensilien beim Spülen vorab mit kaltem Wasser, so löst sich der Teig besser.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de