

Bärlauch - Spätzle



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|-------------------|
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Butter | 3 Esslöffel |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | ½ Tasse(n) / Glas |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | 100 g |
| Weizenmehl (glatt) | 300 g |
| Bärlauchblätter | 3 handvoll |

Zubereitung:

Zuerst aus den Eiern, dem Mehl, Salz und Wasser einen Spätzleteig machen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch ein Spätzlesieb in das Wasser drücken. Nun kurz aufkochen lassen, bis die Spätzle oben schwimmen und diese dann mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

Die Spätzle in eine feuerfeste Form geben (es darf ruhig etwas Kochwasser mitgehen) und mit geriebenem Käse vermischen. (Etwas Käse für die oberste Schicht aufsparen)

Die geschälte Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Butter goldbraun rösten. Bärlauch putzen und grob hacken und zum Zwiebel in die Pfanne geben, mitrösten. Zwiebel und Bärlauch gemeinsam mit etwas frischer Butter über die heißen Spätzle geben, durchmischen, mit Käse bedecken und im Rohr überbacken. (200°C - O/U Hitze)

Die fertigen Käsespätzle noch dampfend mit Steirischer Gurkensalat (<http://www.koch-idee.at/Rezept-422-Steirischer-Gurkensalat.html>) servieren.

Vielen Dank an b_f für ihr tolles Spätzlerezept welches hier variiert wurde! --> Käsespätzle von Brigitte (<http://www.koch-idee.at/Rezept-689-Kaesepaetzle-von-Brigitte.html>)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1972-Baerlauch-Spaetzle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at