

SCHWÄBISCHE KÄSE-SPÄTZLE

mit
DER RADEBERGER
Bärlauch
& Reibekäse

Mein Stück Natur.

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

Für 4-5 Personen:

600 g Spätzle
1 Brokkoli
2 Möhren
200 g Braune Champignons
250 g DER RADEBERGER
Bärlauch Scheiben
50 ml Sahne
Butter, Salz, Pfeffer

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Die Spätzle für ca. 2 – 3 Minuten in kochendem Wasser garen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Nun die Möhren, Pilze und den Brokkoli putzen. Die Möhren, die Champignons und die Heinrichsthaler Käsescheiben (Sorte Bärlauch) in feine Streifen schneiden. Den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Nun alles, bis auf den Käse, zusammen in einer mit Butter ausgelassenen Pfanne für 4 – 5 Minuten anbraten. Dann die Sahne dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss die Käse-Streifen zugeben, vermengen und nochmals ca. 2 – 3 Minuten braten.

TIPP:

Ihr könnt die Spätzle auch gern selbst zubereiten:

Dazu 600 g Weizen- oder Dinkelmehl, 5 Eier, 1 TL Salz und etwas Muskat mit 150 ml Wasser zu einem zähen, schwer reißenen Teig vermengen und so lange kräftig bearbeiten bis er Blasen wirft. Danach den Teig für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Mit einem Spätzlehobel (oder wer keinen zur Hand hat, mittels eines Brettes und Schiebers) den Teig portionsweise in das kochende Wasser schieben.

*Guten
Appetit!*