

## Spätzle mit Mangold, gerauchten Speckwürfeln und Allgäuer Bergkäse überbacken



[caption id="attachment\_10671" align="aligncenter" width="584" caption="Das geht immer: saftige Spätzle



mit reichlich duftendem Käse"]

[/caption]

Eine deftige Spätzlepfanne ist in Baden-Württemberg immer eine willkommene Leibspeise. Johannes kombiniert heute das Pfännle mit kräftigem Mangold, reifem Käse und rauchigem Speck. Dazu vielleicht ein grüner Salat und der Montag ist gerettet.

Wer Zeit für einen kleinen Spaziergang findet, könnte auch junge Brennesseltriebe dazu mischen. Das schmeckt und bringt reichlich Vitamin C. Also viel Kraft für den Rest der Woche. Und der Spaziergang tut zudem gut.

### Zutaten

#### Zutaten für 4 Personen

##### *Für die Spätzle:*

- 500 g Mehl
- 5 größere Eier

- Etwas Wasser
- Salz nach Geschmack
- Prise Muskat

#### **Außerdem:**

- 10 größere Blätter frischen Mangold, gewaschen und in grobe Stücke geschnitten
- 200 g gerauchten Speck, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

#### **Zum Überbacken:**

300 g Allgäuer Bergkäse gerieben

#### **Zubereitung**

Von obigen Zutaten einen glatten, nicht zu dünnen Teig herstellen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend vom Spätzle-Brett dünne Spätzle in leicht kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oberhalb des Wassers schwimmen, mit einem Sieb herausnehmen, kurz im kalten Wasser schwenken und auf einem Küchentuch etwas trocknen lassen.

In einer größeren Pfanne die Butter aufschäumen lassen, darin die Zwiebelwürfel zusammen mit den Speckwürfeln anschwitzen. Anschließend die Mangold-Stücke hinzufügen und ca. 2 Minuten dünsten lassen. Jetzt die Spätzle unterheben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anschließend obenauf den geriebenen Bergkäse verteilen und bei größter Hitze im Backofen, auf Grill-Oberstufe überbacken.