

## Spätzle-Wirsing-Auflauf mit Schwarzwälder Schinken



[caption id="attachment\_11840" align="aligncenter" width="245" caption="Löffel für Löffel ein



Gaumenschmaus..."]

[/caption]

Johannes hat sich für heute einen besonderen Gaumenschmaus einfallen lassen. Hier trifft saftiger Wirsing auf frische Spätzle und rauchigem Schinken aus dem Schwarzwald. Hier die Rezeptur...

### Zutaten

- 600 Gramm Mehl
- 6 größere Eier
- Etwas Wasser
- 1 große Zwiebel
- 1/2 kleiner Wirsing
- 200 Gramm Schwarzwälder Schinken
- 2 Hand voll Champignon
- 1/4 L frische Sahne
- 300 g Allgäuer Bergkäse gerieben
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Rapsöl

### Zubereitung

Für den Teig aus dem Mehl, den Eiern, etwas Wasser und Salz 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.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den gewaschenen Wirsing in Streifen und die gesäuberten Pilze in Hälften schneiden. Zwiebelwürfel, Schwarzwälder-Schinken-Würfel und Wirsingstreifen in einer passenden Pfanne mit etwas Rapsöl anschwitzen. Ca. 1 Minute lang, bei voller Hitze durch schwenken, dann die Pfanne bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

Die fertigen Spätzle in eine passende Backofen-Form geben. Jetzt die Sahne zugießen, das Wirsing-Speck-Zwiebel-Gemisch sowie die Champignons hinzufügen, den geriebenen Käse einstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsicht beim würzen denn Käse und Speck haben schon Power. Alles zusammen gut vermengen, etwas andrücken und im Backofen bei 180 Grad für ca. 40 Minuten den Spätzle-Wirsing-Auflauf fertig backen. Die obere Schicht sollte schön knusprig braun sein! Sollte der Auflauf während der Backzeit auf der Oberseite zu dunkel werden mit Folie abdecken.