

Käse-Spätzle mit frischem Bärlauch und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen, große Portionen

Für die Spätzle:

- 600 Gramm Mehl
- 6 größere Eier
- Etwas Wasser
- Salz nach Geschmack
- Prise Muskat nach Geschmack



Weitere Zutaten:

- 150 Gramm Allgäuer Emmentaler gerieben
- 200 Gramm Allgäuer Bergkäse gerieben
- 1 große Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 2-3 Bund, je nach Größe frischer Bärlauch, geputzt, gewaschen und grob gehackt
- 1/4 bis 1/2 lt. frische Sahne, ich kam dem 1/2 Liter sehr nahe ☒
- Schwarzer Pfeffer frisch aus der Mühle gerieben
- Salz
- Etwas Butter

Zubereitung

Herstellung Spätzle:

Von obigen Spätzle-Zutaten einen glatten, nicht zu dünnen Teig herstellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit dem Spätzle-Brett und einer Palette dünne Spätzle in leicht kochendes Salzwasser schaben. Oder aber mit der Spätzle-Maschine arbeiten. Sobald die Spätzle oberhalb des Wassers schwimmen diese mit einem Sieb herausnehmen, kurz im kalten Wasser schwenken und auf einer Platte etwas trocknen lassen.

Herstellung Käse-Spätzle:

Die Zwiebelwürfel in einer heißen Pfanne mit Butter anschwitzen, dann die Spätzle hinzufügen und in der Pfanne mehrmals wenden. Mit der Sahne angießen und den gehackten Bärlauch hinzufügen. Dann den geriebenen Käse untermischen. Bei kleiner Hitze rühren bis der Käse vollständig geschmolzen ist, zum Schluss noch mit viel grob gemahlenen schwarzen Pfeffer und Salz (Vorsicht mit dem Salz, der Käse hat jede Menge Power) abschmecken.