Käsespätzle mit Schinkenspeck

Spätzleauflauf

Bilder



Zutaten

Menge	Zutat
500 g	Mehl griffig
4	Eier
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

2 EL
Butter
150 g
Speck
1 Stk
Zwiebel
500 g
Käse gerieben

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (5 Minuten)
☐
1.

4 4Eier
125 ml 125Milch
500 g 500Mehl griffig in eine Schüssel geben und mit
Salz
Muskat
Pfeffer weiß würzen. Nun den Teig mit dem Mixer, mit den Knethaken, gut zu einem Teig kneten. Der Teig muss fest, aber doch leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, dann etwas Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Flüssigkeit dazugeben.

Spätzle kochen (10 Minuten)
☐
2.

Teig nun in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser, am besten durch ein Spätzle-Sieb, in das Wasser einschaben und ziehen lassen, das Wasser sollte dann nicht mehr kochen. Nach rund 5 Minuten, wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Auflauf
☐
3.

150 g 150Speck und
1 Stk 1Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten.
Eine Auflaufform mit
Rama am besten flüssig, einstreichen. Nun die Spätzle, den Speck und die Zwiebeln dort hineingeben und durchmischen. Jetzt
250 g 250Käse gerieben daruntermischen. Am Ende nochmal ca.
250 g 250Käse gerieben über den ganzen Auflauf geben.

Dann im Backrohr bei ca. 180°C ca.30 Minuten überbacken.

Tipp

Man kann die Käsespätzle auch sehr gut mit jeglichem Gemüse zubereiten. Dazu einfach das Gemüse etwas vorgaren und dazugeben. In dem obigen Fall war das Broccoli, Mais und Zwiebeln.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste