





 Hauptspeise

Allgäuer Kräuterspätzle

mit Schmorzwiebeln und Bergkäse

 20 min Zubereitungszeit

 25 min Kochzeit

 1.350 kcal pro Portion

••• Mittel

 Deutsche Küche

 Sterneküche C. Ruffer



Zutaten

2 Portionen

4 Eier

0,50 TL Salz

1 Prise Muskatnuss

200 g Mehl

0,50 Bund Petersilie

150 g Bergkäse

3 Zwiebeln

50 g Butterschmalz

4 Scheiben Bacon

1 kleiner Kopfsalat

2 El Olivenöl

1 El Weißweinessig

1 Schale Gartenkresse

1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1 Für die Kräuterspätzle die Eier in die Schüssel einer Teigmaschine aufschlagen und mit dem $\frac{1}{2}$ TL Salz und geriebener Muskatnuss verrühren. Das Mehl zugeben und den Spätzleteig für 6 Minuten glatt kneten lassen. Den Teig in Chargen auf ein Spätzlebrett verteilen und dünne Spätzle in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, die Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben.
- 2 Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und unter die Spätzle heben. Den Bergkäse fein reiben. Eine Auflaufform zur Hälfte mit den Kräuterspätzle füllen, dann mit der Hälfte des Bergkäses bestreuen, dann die restlichen Kräuterspätzle darauf verteilen und mit dem restlichen Bergkäse zum Schluss nochmal bestreuen. Die Auflaufform für 10 Minuten in den 170 °C heißen Umluftofen geben.
- 3 Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne im Butterschmalz schön braun braten. Die Baconscheiben in einer Pfanne beidseitig knusprig rösten.
- 4 Den Kopfsalat zupfen, waschen und abtropfen lassen. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker die Salatblätter

marinieren. Die Kräuterspätzle aus dem Ofen nehmen und mit den Schmorzwiebeln, Baconscheiben und etwas Gartenkresse garnieren. Den Kopfsalat dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	950kJ /225kcal	5.700kJ /1.350kcal
Fett	15g	90g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	36g
Kohlenhydrate	13g	78g
davon Zucker	3g	18g
Eiweiß	9g	54g
Salz	1g	6g