

Bärlauch-Käsespätzle

mit Balsamico-Zwiebeln



Zutaten

für 4 Personen

Für die Spätzle:

150 g frischer Bärlauch
500 g Mehl
5 Eier
200 ml Wasser
1/2 TL Salz
1 Prise Muskat
350 g Bärlauchfrühling
250 g Emmentaler

Für die Balsamico-Zwiebeln:

4 Zwiebel
20 g Almbutter
30 g brauner Zucker
50 g Balsamico-Essig

Nach Bedarf:

150 g Bauernschinken,
geschnitten

Zubereitung:

1. Den Bärlauch waschen und grob hacken.
2. Mit einem Teil des Wassers in einem Mixer fein pürieren.
3. Zusammen mit Mehl, Eier, Salz, Muskat und dem restlichen Wasser zu einem glatten Teig vermischen. So lange rühren, bis der Teig blasen wirft und dann etwas ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und den Bärlauchfrühling sowie den Emmentaler reiben.
5. In einer Pfanne die Almbutter schmelzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Zucker hinzufügen und schmelzen lassen.
6. Mit Balsamico-Essig ablöschen und so lange einkochen, bis eine honigartige Konsistenz entsteht.
7. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
8. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels portionsweise in das kochende Wasser hobeln. Die Spätzle kurz aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
9. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Emmentaler und den Bärlauchfrühling abwechselnd mit den Spätzlen in eine vorgewärmte Auflaufform schichten.
10. Anschließend gut durchmischen und mit den Balsamico-Zwiebeln garnieren.

TIPP: Wer es etwas deftiger mag, kann noch etwas Bauernschinken in Scheiben in einer Pfanne knusprig anbraten und diese zusammen mit den Balsamico-Zwiebeln auf den Käsespätzle garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

