

Kochen mit Klaus

Herzhafte Käsespätzle mit Hack

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3 Zwiebel, 2 Knobzehen, 200 g Champignons, 300 g Rinderhack, Öl,
- Salz, Pfeffer, 3 Eier, 300 g + 2 EL Mehl, 120 ml Selters, 100 ml Sahne,
- 200 g geriebener Emmentaler, TK-Petersilie, Butter

Zubereitung:

1. 300 g Mehl, Eier, Selters u. $\frac{1}{2}$ TL Salz zu einem glatten Teig rühren. Teig für 30 Min. zum Quellen beiseite stellen. 1 Zwiebel u. Knob klein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebelwürfel, Knob u. Pilze mitbraten, mit Sahne ablöschen u. aufkochen. Salzen, pfeffern, Petersilie unterheben u. zur Seite stellen. Übrige Zwiebeln in Ringe schneiden, mit 2 EL Mehl in einer Gefriertüte durchschütteln.



2. Teig mittels einer Presse in kochendem Salzwasser drücken u. kochen bis die Spätzle gar sind. Diese abschöpfen u. zum abtropfen in einen Sieb geben. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Etwas Butter unter die Spätzle heben.



3. Fertige Spätzle abwechselnd mit dem Käse u. Hack in eine Auflaufform geben. Mit Käse beenden u. bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. gratinieren. In der Zwischenzeit die mehlierten Zwiebeln in heißem Butterschmalz knusprig braten u. zu den Käsespätzle servieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem Weißwein und Gurkensalat genießen.



Erstellt von Klaus am 26.10.2014