

Rezept Käsespätzle mit Schinken



Zutaten für 4 Personen:

Für das Grundrezept der Spätzle benötigt ihr:	Für die Weiterverarbeitung benötigt ihr:
500g Mehl	4 Scheiben Kochschinken
5 Eier	1 Päckchen Schinkenwürfel (ca. 100g)
220ml warmes Wasser	150g Emmentaler geraspelt
1 Prise Salz	3 kleine würzige Weichkäse-Ecken
1L Wasser zum kochen	1 rote Zwiebel
	Schnittlauch
	1,5 EL Butter
	Milch

Zunächst den Kochschinken und die Brie-Ecken würfeln, den Käse raspeln und die Zwiebel in Ringe schneiden. Unsere rohen Schinkenwürfel vorbereiten.

Für die selbst gemachten Spätzle Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem leicht zähen Teig vermischen und kurz ziehen lassen.

In der Zwischenzeit 1 Liter Wasser im Topf erhitzen und eine Prise Salz Salz hinzufügen.

Zeitgleich beide Sorten Schinkenwürfel mit etwa einem halben Eßlöffel Butter in einer Pfanne kräftig anbraten und die Pfanne zur Seite stellen.

Nun sollte das Spätzlewasser kochen. Den Teig mithilfe einer Spätzlereibe oder einem Spätzlehobel direkt ins kochende Wasser hinein hobeln. Bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen und wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, sofort mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abgetropft zu den Schinkenwürfeln in die Pfanne geben.

Ist der Spätzleteig aufgebraucht, alles in der Pfanne noch einmal mit 1EL Butter kräftig angebraten.

Nun beide Käsesorten untermischen, gut durchmengen und bei geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe kurz ziehen lassen.

Die Zwiebelringe in einer zusätzlichen Pfanne kurz anbraten, etwas Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden.

Zum Schluß die Käsespätzle noch einmal kurz vermengen, auf einem Teller servieren, Zwiebeln und Schnittlauch darüber geben.

Kleiner Tipp, sollten euch die Käsespätzle zu trocken aussehen, könnt ihr gerne einen Schuss Milch dazu geben und noch einmal vermengen ;-)

Wir wünschen Guten Appetit!

