

KÄSESPÄTZLI MIT GEMÜSE

45 Min.
Zubereitung



LUZERNERBÄUERINNEN
UND BAUERN

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es
auf luzernerbauern.ch



KÄSESPÄTZLI MIT GEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Spätzli

400g UrDinkel Mehl
2dl Milch
4 Stk. Eier
80g Bratbutter zum Anbraten
Salz, Pfeffer

Gemüse

80g Zwiebeln, fein zerkleinert
25g Bratbutter
160g Sellerie, in 5mm Würfeln
160g Karotten, in 5mm Würfeln
8cl Bouillon oder Weisswein
2.4dl Vollrahm
80g Wirz, in Streifen
Salz, Pfeffer
1 Prise Kardamompulver
1 EL Curry
100g Greyerzer gerieben

ZUBEREITUNG

Reichlich Salzwasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und einigen Eiswürfeln bereitstellen.

Spätzliteig: Mehl, Milch und Eier in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig portionsweise auf ein Knöpflesieb geben und mit einer Teugkarte ins kochende Wasser streichen. Die Spätzli im leicht siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz ins Eiswasser geben und anschliessend gut abtropfen lassen. Danach die Spätzli in Bratbutter goldbraun anbraten.

Gemüse und Sauce: Zwiebeln in einer Pfanne mit Bratbutter andünsten. Sellerie und Karotten dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon oder Weisswein ablöschen, Rahm hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Wirz begeben und weitere 5 Minuten garen.

Die angebratenen Spätzli zum Gemüse geben, Käse darunter mischen und mit Kardamompulver, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

