



Haselnuss-Käsespätzle mit Wirsing

vegetarisches Wintergericht

Die Zutaten für den Spätzleteig mit einem Handmixer verrühren, bis ein zäher Teig entsteht. Den Teig zur Seite stellen und schon mal einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen.

Den Wirsing in kurze Streifen schneiden und in einer großen Pfanne in Öl anschwitzen. Die Brühe zugießen und den Wirsing bei geschlossenem Deckel 15 Minuten garen.

Den Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlepresse in das kochende Salzwasser pressen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Alle Spätzle zum Wirsing in die Pfanne geben, mit geriebenem Bergkäse bestreuen, kurz vermengen und den Käse schmelzen lassen.

Das Gericht mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 2 Portionen:

Für die Spätzle:

125 g	Quark, 20 % Fett i. Tr.
75 g	Mehl
50 g	Haselnüsse, gemahlene
2	Ei(er)
1 TL	Salz

Für das Gemüse:

300 g	Wirsing
1 EL	Rapsöl
150 ml	Gemüsebrühe
100 g	Bergkäse, gerieben
4 EL	Röstzwiebeln zum Bestreuen

Rezept von: sokrue