



Benötigte Zutaten

400 g	Mehl (griffig)
	Eier
100 g	Bärlauch (frisch)
2 EL	Olivenöl
100 ml	Wasser
100 ml	Premium Alpenmilch
1 TL	Salz
250 g	Premium Original Almkönig
200 g	Schinken
	Zwiebeln
Stück	Premium Teebutter
125 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer

Käsespätzle mit Bärlauch und Schinken

Bärlauchspätzle sind eine frühlingshafte Abwandlung der klassischen Käsespätzle. Der fein gehackte Bärlauch wird direkt in den Spätzleteig eingearbeitet und verleiht den Spätzle ihre charakteristische grüne Farbe und ein feines Knoblaucharoma. Als Hauptspeise serviert, machen Käsespätzle mit Bärlauch und Schinken satt und sind in unter 30 Minuten zubereitet. Wer die vegetarische Variante bevorzugt, lässt den Schinken einfach weg und setzt stattdessen auf geröstete Zwiebeln als Topping.

Anleitung

1. Bärlauch waschen, grob schneiden und kurz blanchieren.
2. Bärlauch mit einem 1 EL Öl und etwas Salz fein pürieren.
3. Mehl, Eier, Salz, 1EL Öl, Wasser, Milch und 2-3 EL Bärlauchpesto zu einem homogenen Teig verrühren.
4. Der Teig sollte zähflüssig sein. Falls der Teig zu fest ist, Milch zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
5. Teig mit einem Spätzlesieb oder Spätzlehobel in kochendes Salzwasser drücken. Spätzle ca. 5 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann noch einige Minuten ziehen lassen und abseihen.
6. Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter anrösten.
7. Schinken klein schneiden.
8. Spätzle, Zwiebeln, Schinken, Schlagobers und die Hälfte des Käses verrühren. Mischung in Pfännchen füllen und mit restlichem Käse bestreuen.
9. Spätzlepfannen im Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten lang überbacken.



Tipps

Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.

Den Bärlauch fein hacken oder im Mixer pürieren und unter den Spätzleteig rühren.

Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig und können abgeschöpft werden.

Als Beilage passt ein grüner Salat.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com)