

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Bärlauch-Käsespätzle

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

3 Eier
200 g Mehl
1 Strauß Bärlauch (gehackt)
125 g geriebener Emmentaler
1 Zwiebel
Butter
Salz
Pfeffer

Bunter Frühlingssalat oder Wildkräuter
z.B. junger Löwenzahn, junge Brennnessel
(mind. 15 Min. ins kalte Wasser legen)
und junger Sauerampfer, Salatdressing

ZUBEREITUNG

Eier, Mehl und Bärlauch in einer Schüssel vermengen und schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Wenn der Teig langsam und zäh vom Löffel fließt, ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz. Andernfalls etwas Wasser oder Mehl dazugeben.

Die gehackte Zwiebel mit etwas Butter bei niedriger Hitze in einer beschichteten Pfanne glasig werden lassen.

Den vorbereiteten Teig mit der Spätzlepresse* ins kochende, leicht gesalzene Wasser pressen. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen.

Spätzle mit dem geriebenen Käse zu der Zwiebel in die Pfanne geben, alles gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Hitze erhöhen und die Käsespätzle auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Frühlingssalat anrichten und Bärlauch bestreuen.

Getränkeempfehlung: Ein gut gekühlter Weißburgunder.

Wirtschaft zum Kranz

Bergstraße 3 | D-78315 Radolfzell-Liggeringen
Telefon +49 (0) 7732 103 66 | www.kranz-duennele.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu