

SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Rezept des Monats
Bunte Gemüseschnitten



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g TK-Erbesen
- 200 g Lauch-zwiebeln
- 150 g rote Spitzpaprika
- 220 g Weizenmehl Type 550
- 150 g Weizen-vollkornmehl
- 1 ½ TL getrocknete italienische Kräuter
- 2 Prisen Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 200g Schmand
- 150 g geriebener Schilcher Extra



Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und vermengen. Solange schlagen bis der Teig zäh ist. Ggf. muss noch etwas Wasser oder Mehl hinzugegeben werden.
2. Gschmackigen Bärlauch reiben, Salzwasser aufstellen und Zwiebel in feine Ringe schneiden.
3. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
4. Den Teig mit einem Spätzle-Hobel ins kochende Salzwasser reiben. Gelegentlich umrühren. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel rausgeholt werden. Dies wird so oft wiederholt bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Spätzle in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenen Käse schichten und gleich etwas pfeffern.
6. Zum Schluss alles gut durchmischen. Zwiebel drüber geben und mit etwas Schnittlauch oder Petersilie anrichten.