

Überbackene Spätzle mit Lauch und Pilzen

Für 4 Portionen

Für die Spätzle:

5 Eier (M)	Salz	400 g Dinkelmehl
50 ml Mineral-Wasser	Pfeffer	Muskatnuss

Für Lauch und Pilze:

2 Stangen Lauch	300 g Pilze, gemischt	300 g Bergkäse
2 Stiele Thymian	3 EL Rapsöl	80 ml Gemüsebrühe
2 EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer
Paprikapulver	5 Stiele Petersilie	

Außerdem:

2 Zwiebeln	80 ml Rapsöl
------------	--------------

Für die Spätzle Eier und Salz in eine Schüssel geben und kurz verquirlen. Dinkel mehl unterrühren. Wasser nach und nach zugeben und alles zu einem glatten, zähflüssigen Teig schlagen, bis erste Bläschen an der Teigoberfläche zu sehen sind. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Den Teig anschließend 5 Minuten quellen lassen.

Den Spätzleteig portionsweise in kochendes Salzwasser schaben oder pressen.

Kurz aufkochen lassen - wenn sie oben schwimmen sind sie fertig.

Spätzle mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Inzwischen Lauch putzen, abbrausen und in dünne Scheiben schneiden.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Käse reiben. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen Pilze darin 2 Minuten braten. Lauch und Thymian zugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Mit Brühe und Essig ablöschen und weitere 2-3 Minuten garen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Eine Auflaufform oder mehrere kleine Formen einfetten. Spätzle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Spätzle und Gemüse mischen. Mit dem Käse abwechselnd in die Form schichten.

Mit Käse abschließen.

Spätzle im Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 10-15 Minuten gold braun überbacken.

Inzwischen die Zwiebeln abziehen und fein würfeln oder in dünne Spalten schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun rösten.

Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Mit den Röstzwiebeln mischen.

Spätzlemix aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen. Mit Röstzwiebel- Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt Salat.

Rainer Klutsch am 25. September 2025