

Bärlauch-Spätzle mit Bergkäse

Diese Bärlauch-Spätzle mit Bergkäse und brauner Butter sind ein aromatisches Frühlingsgericht, das mit intensiven Kräuternoten und würzigem Bergkäse begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

200 g	Bärlauch
250 ml	Wasser
450 g	Mehl (griffig, Type 480)
50 g	Butter
150 g	Bergkäse
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Spätzle mit Bergkäse** den Bärlauch gründlich waschen und trocken tupfen. Fein hacken und etwa zwei Drittel der Blätter zusammen mit 250 ml Wasser in einem Mixer oder mit dem Stabmixer zu einem grünen Bärlauch-Wasser pürieren. Das Bärlauch-Wasser mit Mehl und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Spätzleteig verrühren. Den Teig anschließend 10 Minuten ruhen lassen, damit er die richtige Konsistenz bekommt.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch ein Spätzlesieb oder eine Spätzlepresse direkt ins leicht siedende Wasser streichen. Die Spätzle etwa 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie leicht bräunt. Die gekochten Spätzle zusammen mit dem restlichen Bärlauch in die Pfanne geben und alles kurz durchschwenken, bis der Bärlauch zusammenfällt.
4. Die Bärlauch-Spätzle auf Tellern anrichten und großzügig mit gehobeltem Bergkäse bestreuen. Der Käse schmilzt leicht über den warmen Spätzle und sorgt für ein besonders

intensives Aroma.

Tipp