

Dinkel-Käsespätzle mit Bärlauch und Kirschtomaten

Zutaten für die Spätzle (für 4 Personen):

- 100 g Emmentaler
- 100 g Gruyère
- 2 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 500 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 250 ml Wasser
- 2 TL Salz
- Muskatnuss
- etwas Sonnenblumenöl
- etwas Butter

Zuerst die Kirschtomaten zubereiten (siehe unten). Die beiden Käsesorten reiben und vermengen. Einen großen Topf mit Wasser und Salz erhitzen. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Semmelbrösel hinzufügen und kurz in der Butter rösten. Den Topf beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Die übrigen Zutaten in eine große Rührschüssel geben, Butterbrösel hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel 8-10 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Dabei schlagende Bewegungen machen, sodass viel Luft in den Teig kommt. Alternativ kann man den Teig in einer Küchenmaschine zubereiten.

Kochwasser bis knapp über den Siedepunkt erhitzen. Die Spätzle mit Hilfe einer Presse oder Reibe in das kochende Wasser drücken und portionsweise garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle mit einem Sieb aus dem Wasser schöpfen.

Etwas Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die fertigen Spätzle hineingeben und mit einem Teil der Bärlauchmasse vermengen. Den Käse schichtweise unterheben, dann die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Den Käse bei kleiner Hitze langsam schmelzen lassen. Der Boden darf ruhig etwas bräunen und knusprig werden. Zwischendurch kontrollieren, dass nichts anbrennt.

Mit den Schmortomaten und der restlichen Bärlauchmasse servieren. Wer mag, kann noch Röstzwiebeln hinzufügen.

Zutaten für die Bärlauchmasse:

- 1 Handvoll Bärlauch
- alternativ: Schnittlauch
- 100 ml Speiseöl

Stiele vom Bärlauch abschneiden und die Blätter mit Öl in einen Mixer geben. Zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.

Zutaten Kirschtomaten:

- 250 g Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Die Tomaten lose oder an der Rispe mit Olivenöl, angedrückter Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zucker in eine Auflaufform

geben und bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 15 Minuten im Ofen schmoren. Bis zum Servieren warmhalten.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 17.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen