# Bärlauch -Käsespätzle

## 4 Portionen

**Zutaten Spätzle**

500 g Dinkelmehl
10 Stk Eier
70 g Bärlauch
Salz, Muskat

**Zutaten Käsespätzle:**

300 g Schafskäse in Würfel
120 ml Milch
40 g Sahne
50 g gebratene Zwiebelringe
10 g Albaöl
Salz, Muskat

**Zubereitung:**

Den Bärlauch waschen, abtropfen lassen und mit den Eiern im Mixer solange pürieren bis eine kräftige grüne Färbung entsteht. Die Eier in das Dinkelmehl einrühren und mit einem Rührlöffel schlagen bis der Teig Blasen bildet.
Zwischenzeitlich Wasser zum Kochen bringen und den Teig mit der Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Die Spätzle mit der Schaumkelle heraus nehmen und kalt abschrecken.
Vor der Weiterverarbeitung müssen die Spätzle gut abgetropft sein.

**Zubereitung:**

Das Albaöl in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin anschwitzen. Die Milch und die Sahne dazu geben und erhitzen.
Nun den Käse unter schwenken bis er geschmolzen ist. In 4 tiefe Teller verteilen und im vorgeheizten Ofen überbacken.
Vor dem servieren die gebratenen Zwiebelringe auf die Spätzle geben.
Übrigens: Mit Schafskäse Zubereitet schmecken die Käsespätzle auch sehr lecker.

**Nährwerte für 1 Portion:**

600 Kilokalorien
31 g Eiweiß
27 g Fett
57 g Kohlenhydrate

RESTAURANT Vitalis