Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spätzle mit Mangold, gerauchten Speckwürfeln und Allgäuer Bergkäse überbacken

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

Für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 5 größere Eier
- Etwas Wasser
- Salz nach Geschmack
- Prise Muskat

Außerdem:

- 10 größere Blätter frischen Mangold, gewaschen und in grobe Stücke geschnitten
- 200 g gerauchten Speck, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zum Überbacken:

300 g Allgäuer Bergkäse gerieben

Zubereitung

Von obigen Zutaten einen glatten, nicht zu dünnen Teig herstellen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend vom Spätzle-Brett dünne Spätzle in leicht kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle

oberhalb des Wassers schwimmen, mit einem Sieb herausnehmen, kurz im kalten Wasser schwenken und auf einem Küchentuch etwas trocknen lassen.

In einer größeren Pfanne die Butter aufschäumen lassen, darin die Zwiebelwürfel zusammen mit den Speckwürfeln anschwitzen. Anschließend die Mangold-Stücke hinzufügen und ca. 2 Minuten dünsten lassen. Jetzt die Spätzle unterheben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anschließend obenauf den geriebenen Bergkäse verteilen und bei größter Hitze im Backofen, auf Grill-Oberstufe überbacken.