



Aus der Heimat der Frische

 30 Minuten

 Einfach

Deftige Käsespätzle

Herzhafte Käsespätzle mit Frühlingszwiebeln, Speck und Pilzen. Zu diesem leckeren, deftigen Hauptgericht passt besonders gut ein frischer grüner Salat.

 *So wird's gemacht :*

Schritt 1

Champignons und Frühlingszwiebeln putzen, Champignons in Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Nordlicht in kleine Quadrate schneiden. Frühstücksspeck würfeln, in einer Pfanne knusprig braten und zur Seite stellen.

Schritt 2

Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel sowie die Hälfte der Frühlingszwiebeln hinzufügen und glasig anschwitzen. Champignons dazugeben und ca. 2 Minuten mit anschwitzen. Frühlingsquark und Weißwein hinzufügen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Hälfte des Käses einstreuen und schmelzen lassen.

Schritt 3

Die frischen Spätzle in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung ca. 2 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen. Dann abschöpfen, zur Käsesoße geben, umrühren und in einer Form bei 220 °C (Gas: Stufe 5, Umluft: 200 °C) 4–5 Minuten mit dem restlichen Käse überbacken. Anschließend mit Speckwürfeln und restlichen Frühlingszwiebeln garniert servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3276/783

Fett (g): 42,3



Zutaten

4 Portionen

150 g Champignons

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Zwiebeln

250 g MILRAM Nordlicht

4 Scheiben Frühstücksspeck

2 EL Öl

200 g MILRAM Frühlingsquark

100 ml Weißwein

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

800 g frische Spätzle (Kühlregal)

Kohlenhydrate (g): 58,4

Eiweiß (g): 36,3