

ÜBERBACKENE BÄRLAUCHSPÄTZLI**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. + 20 Min. ruhen lassen + ca. 10 Min. backen
Aufwand: aufwändig

Zutaten:

1,5 dl Milch
 100 g frische Morcheln aus dem Delikatessgeschäft
 2 EL Butter
 2 Frühlingszwiebeln
 3 Eier
 300 g Mehl
 4 EL Olivenöl
 50 g Bärlauch
 80 g Greyerzer gerieben
 Salz

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Bärlauch mit Öl im Cutter fein hacken. Bärlauchpaste mit Mehl, Eiern, Milch und 1 TL Salz zu einem Teig rühren. Teig mit einer Kelle so lange schlagen, bis er Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst. 20 Minuten ruhen lassen.

2 Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Morcheln vierteln und unter kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln und Morcheln in 1 EL Butter 3–4 Minuten dünsten, beiseite stellen. Gratinform mit restlicher Butter ausreiben.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Spätzliteig portionenweise auf ein kalt abgespültes Brett geben. Teig mit einem Messer in dünnen Streifen ins Wasser schaben. Spätzli ziehen lassen, bis sie aufsteigen. Mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, in die Gratinform geben. Den ganzen Teig auf diese Weise verarbeiten. Frühlingszwiebeln und Morcheln über die Spätzli verteilen. Käse darüber streuen. Im oberen Ofendrittel ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

TIPP Statt frischer Morcheln ca. 20 g getrocknete Morcheln 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, wie oben beschrieben weiterverwenden.

Veröffentlicht in Ausgabe 03/2007 auf Seite 19

Nährwerte

Kalorien: 1900 kj / 460 Kcal
Fett: 19 g





Eiweiss: 16 g
Kohlenhydrate: 55 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

-  [In den Einkaufszettel](#)
-  [Einkaufszettel drucken](#)
-  [Rezept drucken](#)
-  [Rezept verschicken](#)