

Rezeptidee

Regenbogen-Käsespätzle mit Röstzwiebeln



Zutaten Für 4 Portionen

- 2 Alnatura Eier
- 220 ml Wasser
- 300 g Alnatura Weizenmehl Type 405
- Alnatura Meersalz
- 3 Zwiebeln
- 3 TL Alnatura Butter
- 150 g Alnatura Emmentaler gerieben

Tipp:

Wer gleich etwas mehr Spätzle kocht, kann diese am nächsten Tag in Butter anbraten und genießen. Die vorbereiteten Käsespätzle können auch geschichtet ungebacken kalt gestellt oder eingefroren werden. Vor der Zubereitung gegebenenfalls auftauen lassen, gekühlt erhöht sich die Backzeit außerdem um 10 Min. Wenn wenig Zeit ist, können auch die Alnatura Spätzle aus dem Kühlregal als Basis für das Rezept dienen.

Zubereitung: 10 Min. + 10 min. Quellzeit + 35 min. Brat- und Gratinierzeit

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Wasser, Mehl und 1/2 TL Salz zugeben, mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren und 10 Min. bei Raumtemperatur quellen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Eine Auflaufform (15 x 25 cm) mit 1 TL Butter austreichen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Den Teig portionsweise in eine Spätzlereibe füllen und in langsamen, gleichmäßigen Bewegungen in den Topf gleiten lassen. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen 2 TL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 20 Min. knusprig braun braten. Die abgetropften Spätzle zur Hälfte in die gefettete Auflaufform geben, mit der Hälfte des Käses bestreuen, dann die übrigen Spätzle darübergeben und mit dem restlichen Käse bestreuen. 15 Min. im Ofen (obere Schiebeleiste) gratinieren. Spätzle aus dem Ofen nehmen, Zwiebeln darauf verteilen und servieren.

Wer gleich etwas mehr Spätzle kocht, kann diese am nächsten Tag in Butter



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Regenbogen-Käsespätzle mit Röstzwiebeln



Zubereitung:

Variante 1:

Karottenspätzle

Für sattgelbe Karottenspätzle den Teig statt mit Wasser mit 220 ml Alnatura Karottensaft feldfrisch verarbeitet zubereiten.

Variante 2

Rote-Bete-Spätzle

Dunkelrote Rote-Bete-Spätzle erhalten Sie, wenn Sie das Wasser durch 220 ml Alnatura Rote-Bete-Saft feldfrisch verarbeitet ersetzen.

Variante 3

Spinatspätzle

Für grüne Spätzle zunächst 110 g Alnatura Blattspinat auftauen lassen. Mit 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab fein pürieren. Eier, Mehl und Salz hinzufügen und ansonsten dem Grundrezept folgen.

Tipp:

Alle drei Varianten in einer Form zubereitet - das macht zugegebenermaßen etwas mehr Arbeit, aber auch deutlich mehr her auf dem Familientisch. Reste des Regenbogens können Sie problemlos im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. So geht es beim nächsten Mal ganz fix.