

Pilz-Käsespätzle

Zutaten | 4 Portionen

600 g	Mehl
8	Eier
1 TL	Salz
1 Msp	Muskatnuss, gerieben
3-4 EL	Mineralwasser
6	Zwiebeln
300 g	Champignons
40 g	Butter
200 g	Hartkäse, z.B. Bergkäse
2 Stiele	Petersilie
1 EL	Öl

Zubereitungszeit: 45 Min., Ruhezeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Mehl, Eier, Salz, Muskat und Mineralwasser zu einem glatten, dickflüssigen Teig verarbeiten. Teig 1-2 Stunden ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in etwas Mehl wenden.
- Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Champignons darin goldbraun braten.
- Käse fein reiben. Petersilie waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken.
- In einem Topf reichlich Salzwasser und Öl zu kochen bringen. Vom Spätzle-Teig nach und nach einen Teil auf ein angefeuchtetes Holzbrett geben und mit einem langen Messer feine Streifen in das kochende Salzwasser schaben. Spätzle kurz aufkochen, bis sie hoch steigen. Anschließend die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Nach und nach den Teig so verarbeiten.
- Geriebenen Käse unter die fertigen Spätzle mischen und in eine Auflaufform füllen. Zwiebeln und Pilze über den Käsespätzle verteilen und alles im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 – 25 Minuten überbacken.
- Auflauf anschließend mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 464 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
1025 kcal	38 g	116 g	49 g	557 mg