

Kräuterspätzle mit Lauch und Champignons

Zutaten für 2 Portionen

50 g Kräuter, frisch oder TK (z.B. Petersilie, Rucola, Grüne-Sauce-Kräuter, 8-Kräuter-Mischung,...)

200 g Mehl

2 Eier

½ TL Salz

1 Msp. Weinsteinbackpulver

Ca. 100-110 ml Wasser

Kräuter waschen und fein hacken, mit den Eiern verrühren. Salz, Mehl, Backpulver und Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben und Spätzle pressen oder mit dem Knöpflehobel Knöpfe machen. Wenn die Spätzle nach oben kommen, kurz umrühren und ca. 1 min. warten, dann mit einer Schaumkelle abschöpfen.

1 Zwiebel

125 g braune Champignons

1 kleine Stange Lauch

25 g Butter

Salz (evtl. Kräutersalz), Pfeffer

40 g würziger Bergkäse

Zwiebel fein würfeln. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, Zwiebel anschwitzen, salzen.

Champignons und Lauch putzen und klein schneiden, in die Pfanne geben. Etwas Wasser zugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 6-7 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren.

Spätzle unterrühren und 2-3 Minuten weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren mit geriebenem Bergkäse bestreuen.