

# Kastanien-Käsespätzle

## Zutaten für 4 Portionen

200 Gramm Kastanienmehl (Reformhaus)

200 Gramm Dinkelmehl

4 Eier

200 ml Milch

1 Teelöffel Kräutermeersalz

Kastanien- und Dinkelmehl, Eier, Milch und Salz glattrühren, zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Spätzle - hobeln oder vom Brett schaben.

Etwa 2-3 Minuten ziehen lassen, bis die Spätzle an die Oberfläche kommen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in ein Sieb geben.

2 Esslöffel Butter

2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

1 Bund Petersilie, fein gehackt

100 g Maronen, grob gehackt

200 g geriebener Bergkäse

Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten, Maronen zugeben, die Spätzle und Petersilie zufügen und in der Butter schwenken. Den Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt ein bunter Salat oder Rahmgemüse.