

Linsen-Dinkel-Kässpätzle

Rezept für ca. 4 Personen



Zutaten

150 g	Alblinsen
300 g	Dinkelmehl Type 630
1 TL	Salz
½ TL	Muskat
5	Eier
200 ml	Wasser (oder Bier)
Etwas	Butter
250 g	Bergkäse gerieben
1 EL	gehackte Petersilie oder Röstzwiebeln

Zubereitung

150 g Linsen im Mixer zu Mehl verarbeiten (im Thermomix 10 Sek. Auf Stufe 10).
150 g Linsenmehl, 300 g Dinkelmehl, 1 TL Salz, ½ TL Muskat, 5 Eier und 200 ml Wasser (oder Bier) zu einem glatten Teig kneten (im Thermomix 2 ½ Min auf Knetstufe, mit anderen Geräten solange kneten bis der Teig Blasen wirft).

In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen.
Spätzlesteig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken.
Wenn die Spätzle oben schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein großes Sieb legen. Zum Schluss alle Spätzle ausgiebig mit kaltem Wasser abschrecken.

Anschließend den Backofen auf 200°C vorheizen, eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Abwechselnd eine Lage Spätzle und eine Lage Bergkäse einschichten und ca. 20 Min. überbacken.

Eine weitere Möglichkeit:

1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Spätzle dazugeben und kurz anbraten.
Anschließend den geriebenen Käse zugeben und mit einem Holzkochlöffel Spätzle und Bergkäse solange wenden bis der Käse Fäden zieht.

Mit Röstzwiebeln oder etwas gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt hervorragend frischer Blattsalat!

Lasst es euch schmecken!