

Allgäuer Gemüsespätzle

vegetarisch - Mengenangabe für 4 Personen

Spätzle – Zutaten (oder 800 g fertige Spätzle)		Zubereitung
300 g	Mehl	Zutaten miteinander verrühren. Den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel ins kochende Salzwasser hobeln. Nach dem Aufkochen sind die Spätzle nach 2-3 min fertig. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken.
3	Eier	
	Salz	
ca. 200 ml	Wasser	
weitere Zutaten		Zubereitung
400 g	Brokkoli	in Röschen teilen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken
400 g	Champignons	vierteln und mit etwas fein gewürfeltem Knoblauch in etwas Öl anbraten, würzen und abtropfen lassen.
etwas	Rapsöl	
	Knoblauch	
300 g	Tomaten	in Würfel schneiden
	Spätzle von 300 g Mehl	Spätzle in einer großen Schüssel mit vorbereitetem Gemüse und Emmentaler mischen.
100 g	Emmentaler gerieben	
200 ml	Sahne	
	Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran	
		Die Masse mit den Gewürzen abschmecken, in eine Auflaufform füllen und mit der Hälfte der Sahne aufgießen. Bei 160 °C ca. 25-30 min garen. Nach ca. 15 min Garzeit restliche Sahne aufgießen.

Wegen des hohen Gemüseanteils reicht die angegebene Menge an Spätzle für vier Personen. Falls alle Heißhunger haben, einfach mehr Spätzle verwenden! Und falls es mal schnell gehen muss, können 800g fertige Spätzle verwendet werden.

