



Scharfe Käsespätzle mit Kimchi und Lauch

an feinem Salat mit Apfel und Blüten



ca. 45min



2 Personen

Wie gern würden wir das ganze Jahr auf der Hütte sitzen und leckeres, herzhaftes Essen mit Blick auf die Berge genießen ... Da das aber eher unrealistisch ist, holen wir uns die schmackhafte Alpenküche einfach an den heimischen Küchentisch - natürlich nicht ohne einen leckeren Marley Spoon-Twist! Bei Käsespätzle mit Kimchi, Chilipaste und Lauch sowie einem feinen Salat mit Apfel und Blüten bleibt das Fernweh unter Kontrolle.

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Päckchen schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 1 Packung Kimchi
- 25g koreanische Chilipaste ^{2,5}
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 1 grüner Apfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Schnittlauch
- 100g Babysalat mit Blüten

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter ³
- 1½TL Senf ⁴
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

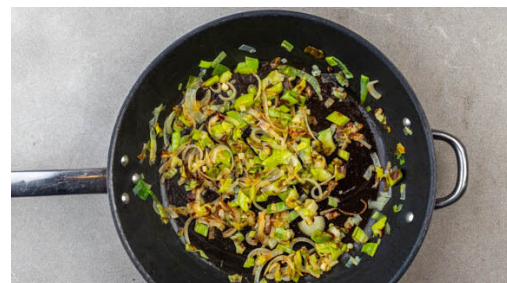
Nährwertangaben pro Portion

Energie 823kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 79.7g, Eiweiß 28.7g



1. Gemüse dünsten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 1EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Das **Gemüse**, 75ml Wasser und 1 kräftige Prise Salz in die Pfanne geben, zum Kochen bringen und abgedeckt ca. 8Min. köcheln lassen.



2. Gemüse braten

Nach ca. 8Min. den Deckel entfernen, die Hitze reduzieren und das **Gemüse** unter regelmäßigem Rühren weitere 2-3Min. braten, bis es schön gebräunt ist. Inzwischen einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Spätzle** darin 1-2Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Spätzle** im Topf mit ½EL Butter vermengen.



3. Kimchi mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Das **Kimchi** grob schneiden. Wenn das **Gemüse** gut gebräunt ist, die Hitze ggf. weiter reduzieren und die **½ des Knoblauchs**, das **Kimchi** und die **½ der Chilipaste** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Knoblauch** und **Chilipaste** abschmecken.



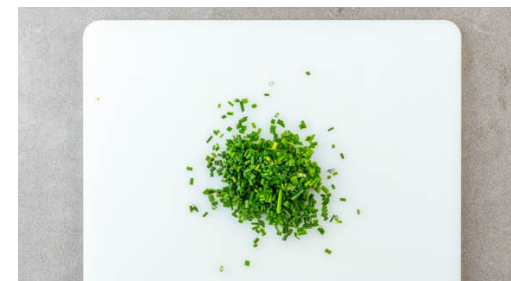
4. Spätzle backen

Eine mittelgroße Auflaufform mit ½EL Olivenöl fetten. Die **Spätzle**, das **Gemüse** und die **½ des Käses** in die Auflaufform geben und gut vermengen. Den **restlichen Käse** darüber verteilen und im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Käse** zerlaufen ist. Den Grill dazuschalten oder die Hitze auf 250°C erhöhen und die **Spätzle** im oberen Ofendrittel in ca. 5Min. goldbraun und knusprig backen.



5. Salat vorbereiten

Den **Apfel** halbieren, entkernen und **eine Hälfte** in dünne Scheiben schneiden. Die **übrige Hälfte** als Snack verzehren oder z. B. ins nächste Müsli schneiden. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **andere Hälfte** auspressen. Den **Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl, 1½TL Senf und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Käsespätzle** aus dem Ofen nehmen und 2-3Min. abkühlen lassen. Die **Apfelscheiben** und den **Babysalat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Käsespätzle** mit dem **Schnittlauch** garnieren und mit dem **Salat** und den **Zitronenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**