



## Käsespätzle mit Knuspertopping

an Brokkoli und gebratenem Lauch



ca. 25min



4 Portionen

Diese Käsespätzle waren der absolute Renner in unserer Testküche – wir konnten gar nicht schnell genug unsere Teller leeren, um uns eine zweite Portion zu sichern. Aromatischer Käse, knusprige Semmelbrösel und Brokkoli mit zartem Biss – bei diesem Rezept stimmt einfach alles. Na, Appetit bekommen? Dann nichts wie los!

## Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Bio-Semmelbrösel <sup>2</sup>
- 800g frische Spätzle <sup>1,2</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>3</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 788kcal, Fett 37.7g, Kohlenhydrate 76.4g, Eiweiß 31.5g



### 1. Brokkoli kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** jeweils in mundgerechte Röschen schneiden, die **Strünke** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen, bis er leicht weich wird, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Semmelbrösel rösten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Semmelbrösel** mit der **½ des Knoblauchs** sowie etwas Salz und Pfeffer in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. kross und goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswischen und weiterverwenden.



### 3. Lauch braten

Die **½ des Lauchs** in 2EL Mehl wenden und in mehreren Portionen in derselben Pfanne mit 4EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. braten, bis er goldbraun ist. Den **Lauch** aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. **Tipp:** Das Öl ist heiß genug, wenn ein einzelnes Stück **Lauch** sofort zu brutzeln beginnt, wenn man es in die Pfanne gibt.



### 4. Gemüse braten

Den **restlichen Lauch**, den **Brokkoli** und den **restlichen Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich ist.



### 5. Fertigstellen & servieren

Die **Spätzle**, den **Käse**, das **Brühgewürz** und 300ml Wasser in die Pfanne geben und gründlich unterrühren, bis die Flüssigkeit verdampft und der **Käse** geschmolzen ist. Die **Käsespätzle** mit dem **gebratenen Lauch** und den **Semmelbröseln** garnieren und sofort servieren.



### 6. Gelbes Gold

Der Käse in diesem Gericht leuchtet so schön goldgelb – das erinnert uns doch stark an die Zitrone, die wir noch im Kühlschrank haben. Wie praktisch, dass ein bisschen Zitronensaft auch ganz hervorragend zu den Käsespätzle passt – so bekommen die cremigen Spätzle einen kleinen Frischekick.