



Käsespätzle mit Knuspertopping

an Brokkoli und gebratenem Lauch



ca. 25min



2 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 Brokkoli
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 806kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 32.2g



1. Brokkoli kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** 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.



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.



2. Semmelbrösel rösten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Semmelbrösel** mit der **½ des Knoblauchs** und 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.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Spätzle**, den **Käse**, die **½ des Brühgewürzes** und 150ml 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.



3. Lauch braten

Die **½ des Lauchs** in 1EL Mehl wenden und in mehreren Portionen in derselben Pfanne mit 2EL 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.



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.