



Scharfe Käsespätzle mit Kimchi und Spiegelei

an feinem Salat mit Apfel und Blüten



ca. 1h



4 Portionen

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 und Spiegelei sowie einem feinen Salat mit Apfel und Blüten bleibt das Fernweh unter Kontrolle.

- 2 Stangen Lauch
- 2 Zwiebeln
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 2 Pck. schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 2 Pck. Bio-Kimchi
- 25g koreanische Chilipaste ^{2,5}
- 200g junger Gouda, gerieben ³
- 1 grüner Apfel
- 2 unbehandelte Zitronen
- 10g Schnittlauch
- 200g Babysalat mit Blüten
- 4 Bio-Eier ¹

- 2½EL Butter ³
- 2½TL Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sojabohnen** (5).

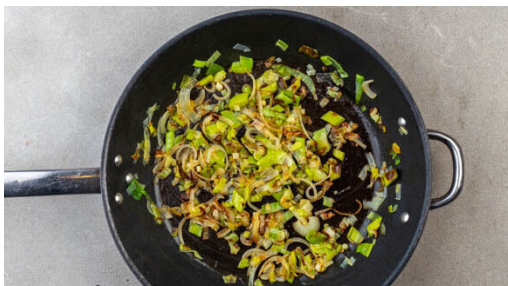


Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 2EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Das **Gemüse**, 150ml Wasser und 1 kräftige Prise Salz in die Pfanne geben, zum Kochen bringen und abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen.



Eine große Auflaufform mit 1EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kunden



Nach ca. 10Min. den Deckel entfernen, die Hitze reduzieren und das **Gemüse** unter regelmäßigem Rühren weitere ca. 5Min. braten, bis es schön gebräunt ist. Inzwischen einen großen 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.



Den **Apfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. **Eine Zitrone** halbieren und auspressen, die **andere Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Zitronensaft** mit 1½EL Olivenöl, 2½TL Senf und 2TL Honig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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



Die **Eier** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 3–4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Käsespätzle** 2–3Min. abkühlen lassen. Den **Schnittlauch** in Röllchen schneiden. Den **Apfel** und den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Spätzle** mit **Schnittlauch** garniert mit dem **Salat** und **Zitronenspalten** servieren.

konto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**