



Geschmolzener Camembert auf Spätzle

mit Dattel-Zwiebel-Marmelade und Lauch



ca. 25min



4 Portionen

Spätzle, sonst als deftige Beilage für rustikale Hauptspeisen bekannt, bekommen heute ein traumhaftes Makeover: Mit einem Krönchen aus schmelzendem Camembert verwandeln sie sich in eine bezaubernde Märchenprinzessin. Die glänzenden Juwelen aus karamellisierten Datteln funkeln so attraktiv, dass jeder ihrem Charme erliegt. So ziehen wir eiligst zu Tische, um ihr zu huldigen, und wünschen einen fabelhaften Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 50g getrocknete Datteln
- 2 Camemberts³
- 800g frische Spätzle^{1,2}
- 400g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 829kcal, Fett 43.3g, Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 29.3g



1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, dann quer in ca. 3cm große Stücke schneiden.



4. Lauch braten

Inzwischen den **Lauch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Butter sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. braten, bis der **Lauch** weich wird. Gelegentlich umrühren.



2. Marmelade zubereiten

Die **Zwiebeln**, die **Datteln**, 100ml Wasser, 4EL Balsamicoessig und 2TL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. köcheln lassen, bis die Mischung eine marmeladenartige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.



5. Spätzle mitbraten

2EL Olivenöl zum **Lauch** geben, dann die **Spätzle** hinzufügen und 6-8Min. mitbraten, bis die **Spätzle** zu bräunen beginnen. **Tipp:** Ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



3. Käse braten

Den **Käse** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze 10-15Min. abgedeckt braten, dabei regelmäßig wenden und darauf achten, dass die Unterseiten stets mit Öl bedeckt sind. Vom Herd nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



6. Spinat unterheben

Den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen, die Pfanne vom Herd nehmen. Die **Spätzle** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Gemüse** auf Teller verteilen. Den **Käse** halbieren und auf den **Spätzle** anrichten. Mit der **Dattel-Zwiebel-Marmelade** beträufeln. Den **Käse** auf dem eigenen Teller vor dem Essen in mundgerechte Stücke schneiden und mit den **Spätzle** vermengen.