MARLEY SPOON



Scharfe Käsespätzle mit Kimchi und Lauch

an feinem Salat mit Apfel und Blüten

ca. 45min 2 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, 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 Pck. schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 1 Pck. Bio-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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sojabohnen** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 809kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 28.4g



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. **#marleyspooning**