

Brennnesselspätzle mit Käse überbacken und Salat



Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g	Brennnesselspitzen (oder Blattspinat)	Brennnesseln mit Handschuhen pflücken, gut waschen, Wasser zum Kochen bringen und Brennnesseln kurz blanchieren. Wasser abgießen und nochmals frisches Wasser mit Salz aufsetzen.
2 l	Wasser	
3	Eier	Brennnesseln, Eier und Gewürze in einem hohen Gefäß mischen und mit dem Pürierstab fein pürieren.
1/2 TL	Salz	
etwas	Pfeffer, Muskat	
300 g	Spätzlemehl oder griffiges Mehl	Mehl zugeben und Teig gut durchschlagen. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser oder Mehl zugeben! Spätzle portionsweise in das kochende Salzwasser hobeln, sobald sie oben schwimmen mit kaltem Wasser abschrecken und ablaufen lassen.
20 g	Butter	Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, Spätzle darin erwärmen, Käse darüber streuen und mit geschlossenem Deckel schmelzen lassen. Temperatur dazu herunterschalten!
150 g	Gratin- Käse	
50 g	Parmesan oder alten Gauda	Spätzle auf einem Teller anrichten, mit Kräutern und Parmesan bestreuen und mit Salat servieren.