Rezept

Buchweizenspätzle mit Kohl und Bergkäse

Ein Rezept von Buchweizenspätzle mit Kohl und Bergkäse, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Weizenmehl
	Salz
250 g	Rosenkohl
1	große Zwiebel
200 g	würziger Bergkäse
	Spätzlehobel
200 g	Buchweizenmehl
3	Eier (Größe M)
250 g	Grünkohl
2 EL	Butter
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit 1 geh. TL Salz, den Eiern und 150 ml Wasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren und 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Inzwischen vom Rosenkohl alle welken Blätter entfernen, den Strunk abschneiden und den Kohl vierteln. Den Grünkohl waschen, die Blätter von den Stielen abstreifen oder -schneiden und grob hacken. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und den Kohl darin ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. weich und leicht braun dünsten. Mit etwas Salz abschmecken. Den Käse grob raspeln.

4. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Spätzleteig noch einmal durchrühren und portionsweise mit dem Spätzlehobel ins kochende Wasser hobeln. Die Spätzle einmal kräftig aufkochen, dann mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in einem Sieb kalt abschrecken.

5. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen. Die Spätzle mit dem Käse, dem Kohl und den Zwiebelstreifen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine ofenfeste Form geben und im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Oberfläche leicht braun ist. Heiß servieren.