

Rezept

Spätzle mit Roquefort-Creme

Ein Rezept von Spätzle mit Roquefort-Creme, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Mehl	Salz
4 Eier	150 g Roquefort
300 g Sahne	Pfeffer
2 EL Butter	

Außerdem

- 1 Spätzlepresse oder -hobel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal, 49 g F, 27 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Die Eier verquirlen, in die Mitte des Mehls geben und alles vermengen. Nach und nach etwa 150 ml kaltes Wasser zugießen und alles so lange mit einem Holzlöffel oder mit den Quirlen eines Handrührgeräts verrühren, bis ein gleichmäßig zähflüssiger Teig entsteht, der Blasen wirft. Den Teig zudecken und ca. 15 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken. Mit Sahne und etwas Pfeffer in einem kleinen Topf erhitzen. In ca. 10 Min. bei kleiner Hitze offen zu einer cremigen Sauce köcheln lassen.
3. Den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel in das kochende Wasser drücken. Kurz kochen lassen, bis die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den übrigen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten.
4. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin rundum goldgelb anbraten. Die Roquefort-Creme kurz erhitzen und zu den Spätzle servieren.