

Rezept

Spätzle mit Spargel

Ein Rezept von Spätzle mit Spargel, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	Salz
4 Eier	500 g grüner Spargel
200 g gekochter Schinken	1 Handvoll Kerbel oder 1 Bund Schnittlauch
100 g TK-Erbsen	Pfeffer
½ TL rosenscharfes Paprikapulver	150 g Sahne
150 g mittelalter Bergkäse	1 EL Butter
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit knapp 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier dazugeben und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
2. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 2 – 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden. Kerbel oder Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Für die Spätzle reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Etwas Teig mit dem Spätzlehobel oder der Spätzlepresse ins kochende Wasser hobeln oder drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausheben, abschrecken und abtropfen lassen. Die übrigen Spätzle genauso kochen. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.
4. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter austreichen. Die Spätzle mit Spargel, Schinken, Kräutern und Erbsen mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
5. Die Mischung in die Form geben und die Sahne angießen. Den Käse fein reiben und auf der Oberfläche verteilen. Die Butter in Würfeln daraufsetzen. Das Gratin im Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.