

Rezept

Überbackene Quarkspätzle

Ein Rezept von Überbackene Quarkspätzle, am 28.06.2026

Zutaten

3 Eier (M)	250 g Quark (20 % Fett)
150 g Buttermilch	300 g Spätzlemehl
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	2 Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Butter	1 Bund Petersilie
3 EL Semmelbrösel (am besten vom Bäcker oder selbst gemacht)	5 EL Milch
	100 g frisch geriebener Allgäuer Bergkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Eier und Quark mit Buttermilch verrühren und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Teig abgedeckt 20 Min. ruhen lassen.

3. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, dabei die Wurzeln und welken Blätter entfernen. Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden und mit 2 EL Butter und 2 EL Wasser 5 Min. zugedeckt dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.

4. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Petersilie mit Bröseln, Milch und Bergkäse krümelig vermischen.

5. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, dann salzen. Den Backofen auf 140° vorheizen.

6. Den Quarkteig mit einem Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle abschöpfen, gut abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Pfeffern, etwas von den Frühlingszwiebeln darauf verteilen und im Ofen warmstellen. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

7. Die Käsebrösel auf den Spätzle verteilen, mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Den Backofen auf 250° stellen und die Spätzle auf der mittleren Schiene in 10 Min. goldbraun überbacken.