



Bärlauchspätzle mit Almkönig und Schinken

Jedes Jahr läutet der Bärlauch in unseren heimischen Wäldern den Frühling ein. Das Wildkraut verleiht den Eierspätzle eine frische grüne Farbe und sorgt für ein vertrautes, würziges Aroma.

Anleitung

1. Bärlauch waschen, grob schneiden und kurz blanchieren.
2. Bärlauch mit einem 1 EL Öl und etwas Salz fein pürieren.
3. Mehl, Eier, Salz, 1EL Öl, Wasser, Milch und 2-3 EL Bärlauchpesto zu einem homogenen Teig verrühren.
4. Der Teig sollte zähflüssig sein. Falls der Teig zu fest ist, Milch zugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
5. Teig mit einem Spätzlesieb oder Spätzlehobel in kochendes Salzwasser drücken. Spätzle ca. 5 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann noch einige Minuten ziehen lassen und abseihen.
6. Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter anrösten.
7. Schinken klein schneiden.
8. Spätzle, Zwiebeln, Schinken, Schlagobers und die Hälfte des Käses verrühren. Mischung in Pfännchen füllen und mit restlichem Käse bestreuen.
9. Spätzlepfannen im Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten lang überbacken.

Benötigte Zutaten

400 g	Mehl (griffig)
	Eier
100 g	Bärlauch (frisch)
2 EL	Olivenöl
100 ml	Wasser
100 ml	Premium Alpenmilch
1 TL	Salz
250 g	Premium Original Almkönig
200 g	Schinken
	Zwiebeln
Stück	Premium Teebutter
125 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)