BROKKOLI-MANDEL-KÄSESPÄTZLE

MIT TAFELFREUDEN BROKKOLI-MANDEL

Für 2 Portionen

ZUTATEN SPÄTZLE

200 g	Mehl
3-4 Stück	Eier
1 Prise	Salz
	ggf. etwas Milch

ZUTATEN BROKKOLI-SAUCE

1 Glas	Tafelfreuden Brokkoli-Mandel (180g)
300 ml	Milch
130 g	Milder Käse (z.B. Gouda)
1 Stück	Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

Mehl, Eier und Salz mit einem Rührlöffel aus Holz zu einem Spätzleteig schlagen. Es soll ein leicht zäher Teig entstehen, der beim Schlagen Blasen wirft und der vom Löffel fließt ohne zu reißen. Gegebenenfalls etwas Milch oder mehr Mehl dazugeben. Den Teig 5 – 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit einer Spätzlereibe portionsweise in kochendes Salzwasser hobeln. Kurz aufkochen lassen, bis die Spätzle an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Brokkoli-Mandel-Aufstrich mit der Milch in einer Pfanne verrühren. Spätzle dazugeben und langsam erhitzen. Käse reiben und dazugeben, so lange erhitzen bis der Käse geschmolzen ist. Frühlingszwiebel waschen und in Scheiben schneiden, vor dem Servieren über fertige Käsespätzle geben.