



Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 24.09.2025

Überbackene Spätzle mit Lauch und Pilzen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spätzle

5 Eier (Größe M)
etwas Salz
400 g Dinkelmehl
50 ml (Mineral)Wasser, ca.
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss

Für Lauch und Pilze

2 Stangen Lauch
300 g Pilze, gemischt, z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze
300 g Bergkäse, Emmentaler oder Gouda
2 Stiele Thymian
3 EL Rapsöl
80 ml Gemüsebrühe, ca.
2 EL Weißweinessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver
5 Stiele Petersilie

Außerdem

2 Zwiebeln
80 ml Rapsöl, ca.

Zubereitung

1. **Für die Spätzle** Eier und Salz in eine Schüssel geben und kurz verquirlen. Dinkelmehl unterrühren. Wasser nach und nach zugeben und alles zu einem glatten, zähflüssigen Teig schlagen, bis erste Bläschen an der Teigoberfläche zu sehen sind. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
2. Den Teig anschließend ca. 5 Minuten quellen lassen.
3. Den Spätzleteig portionsweise in kochendes Salzwasser schaben oder pressen. Kurz aufkochen lassen - wenn sie oben schwimmen sind sie fertig. Spätzle mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
4. **Inzwischen Lauch** putzen, abbrausen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Käse reiben. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen Pilze darin ca. 2 Minuten braten. Lauch und Thymian zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten braten. Mit Brühe und Essig ablöschen und weitere ca. 2-3 Minuten garen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
6. Eine Auflaufform oder mehrere kleine Formen einfetten. Spätzle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
7. Spätzle und Gemüse mischen. Mit dem Käse abwechselnd in die Form schichten. Mit Käse abschließen.
8. Spätzle im Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 10-15 Minuten goldbraun überbacken.
9. **Inzwischen die Zwiebeln** abziehen und fein würfeln oder in dünne Spalten schneiden.
10. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun rösten. Herausheben und auf



Küchenpapier abtropfen lassen.

11. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Mit den Röstzwiebeln mischen.

12. Spätzlemix aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen. Mit Röstzwiebel-Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt Salat.