



## Käsespätzle mit Knuspertopping

mit Brokkoli und gebratenem Lauch



ca. 25min



2 personen

Die Käsespätzle waren der absolute Renner in unserer Testküche – wir konnten gar nicht schnell genug unsere Teller leeren, um uns eine zweite Portion zu sichern. Aromatischer Gouda, knuspriges Semmelbrösel-Lauch-Topping und Brokkoli mit zartem Biss – bei diesem unkomplizierten Rezept stimmt einfach alles. Na, Appetit bekommen?

### Wat je van ons krijgt

- 1 broccoli
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 50g paneermeel <sup>1</sup>
- 400g spätzle <sup>1,3</sup>
- 100g geraspte jong belegen kaas <sup>7</sup>
- 1 zakje groentebouillonpoeder

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- 35ml plantaardige olie

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 850kcal, vet 37.7g, koolhydraten 86.8g, eiwit 35.7g



#### 1. Brokkoli kochen

In een middelgrooten Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen, bis er leicht weich wird, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



#### 2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



#### 3. Semmelbrösel rösten

Die **½ der Semmelbrösel** mit der **½ des Knoblauchs** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. rösten, bis die **Semmelbrösel** kross und braun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne ggf. auswischen und weiterverwenden.



#### 4. Lauch braten

Die **½ des Lauchs** in 1EL Mehl wenden und in mehreren Portionen in derselben Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 4-5Min. braten, bis er goldbraun ist. Den **Lauch** aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. **Tipp:** Das Öl ist heiß genug, wenn ein einzelnes Stück **Lauch** sofort zu brutzeln beginnt, wenn man es in die Pfanne gibt.



#### 5. Gemüse braten

Den **restlichen Lauch**, den **Brokkoli** und den **restlichen Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich ist.



#### 6. Fertigstellen & servieren

Die **Spätzle**, den **Käse**, die **½ des Brühgewürzes** und 150ml Wasser in die Pfanne geben und gründlich unterrühren, bis die Flüssigkeit verdampft und der **Käse** geschmolzen ist. Die **Käsespätzle** mit dem **gebratenen Lauch** und den **Semmelbröseln** garnieren und sofort servieren.