



Käsespätzle mit Knusper topping

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 grote broccoli
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 25g paneermeel ¹
- 400g spätzle ^{1,3}
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el bloem ¹
- 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 840kcal, vet 39.1g, koolhydraten 80.4g, eiwit 35.5g



1. Brokkoli kochen

In een middelgroten 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.



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 Küchentrepp 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.



2. Gemüse schneiden

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



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.



3. Semmelbrösel rösten

Die **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.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Spätzle**, den **Käse**, die **½ des Brühwürzes** 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.