

PATTY SPÄTZLE

BLAUSCHIMMELKÄSE / BROKKOLI / JUS



Zutaten 2 Portionen

- Patties** Aus 2 Patties 10 Kugeln formen und in Öl rundum gut anbraten (dürfen im Kern gerne medium sein). 150 ml Jus angießen und die Bällchen für 5 Minuten leicht köcheln bzw. ziehen lassen.
- Spätzle** 170 g Mehl, 2 Eier und 50 ml Wasser verrühren bzw. schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig sollte zähflüssig sein. Nach 10 Minuten Ruhezeit gesalzenes Wasser aufkochen und den Teig durch die Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken. Kurz wieder aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. 2 EL Butter aufschäumen und Spätzle anbraten.
- Blauschimmelkäse** einfach mit den Fingern zerpfücken und auf den Spätzle verteilen (möglichst reifen Käse mit hohem Fettgehalt bzw. Cremigkeit verwenden)
- Brokkoli** Wenn verfügbar, würde wilder Brokkoli perfekt passen. Brokkolirosen bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen – dann in Öl-Butter-Gemisch sautieren und mit Salz würzen.
- Jus** für das Rezept den QR-Code scannen



Tipp: Den Jus kann man auf Vorrat in einer Eiswürfelform einfrieren.

Tipp: Statt Brokkoli würden auch frittierte Salbeiblätter oder sautierter Babymangold hervorragend passen. Erbsen grüner Spargel würden auch perfekt passen