

Käsespätzle-Hackfleisch Auflauf

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Spätzle:

300 g Mehl
4 Eier
120 g Schmand
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
150 g Zwiebeln
50 g Butterschmalz

Für das Hackfleisch:

400 g Kalbshackfleisch
20 ml Rapsöl
100 g Schalotten (in Streifen)
20 g Knoblauch
Salz
Pfeffer
100 ml Sahne (etwas mehr)
100 ml Weißwein (etwas mehr)
2 EL fein geschnittener Schnittlauch

Außerdem:

200 g Bergkäse
150 g Zwiebeln
50 g Butterschmalz
Blattpetersilie



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Backzeit: 35 Minuten

1. Mehl, Eier und Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den Teig mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen bildet.
2. Teig mit einer Spätzlepresse portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. Einmal kurz aufkochen lassen, Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen
3. Zwiebeln für die Spätzle schälen, fein würfeln und in Butterschmalz anbraten. Spätzle dazugeben, kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
4. Backofen auf 170°C vorheizen. Hackfleisch im Rapsöl anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Weißwein dazugießen und einkochen lassen. Schnittlauch unter die Fleischmasse rühren, eventuell noch einmal mit Pfeffer abschmecken und das Ganze noch etwas einkochen lassen.
5. Die Hälfte der Spätzle in eine gefettete Auflaufform geben. Einen Teil des Käses darauf streuen, Hackfleisch darauf geben, restliche Spätzle darüber geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen
6. Restliche Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und im Butterschmalz goldbraun rösten. Anschließend herausnehmen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zwiebeln auf den fertigen Auflauf streuen und ihn mit einigen Petersilienblättern garnieren.