

SOMMER-KRÄUTER-SPÄTZLI



Für 4 Personen

Gratinform von 25 – 30 cm Länge

Butter für die Form

Spätzliteig:

400 g Mehl

1½ TL Salz

3 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Estragon, fein gehackt

1 EL Dill, fein gehackt

2 dl Milch

4 Eier

2 Freilandgurken, geschält

1 EL Rapsöl

250 g Seiler Bratkäse, in Scheiben geschnitten
etwas Petersilie, Estragon oder Dill

Mehl, Salz und Kräuter mischen. Milch mit Eiern verrühren, aufs Mal dazugiesen und gut mischen. Mit dem Schwingbesen so lange bearbeiten, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Bei Raumtemperatur zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne Salzwasser zum Sieden bringen. Teig portionenweise mit einem glatten Messer auf einem nassen Brettchen austreichen. Schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schaben. Sobald die Spätzli auf der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abkühlen und gut abtropfen lassen.

Gurken der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen. In feine Scheiben schneiden, mit Spätzli und Öl mischen und in die ausgebutterte Form geben. Mit Raclettekäse belegen und in der Mitte des auf 200 ° C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken. Mit einigen Kräutern garnieren.

seiler
KÄSE SEIT 1928