

SPÄTZLE MANGOLD GRATIN MIT HACKFLEISCH

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- Eier-Spätzle „Knöpfe“ 500g (z.B. von Settele)
- 500 g Mangold
- 150 g Gratinkäse
- 150 g Hackfleisch vom Rind
- 20 g Walnüsse
- 20 g Butter
- 150 ml Schlagsahne
- 200 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. Mangold putzen, Stiele keilförmig herausschneiden. Mangoldblätter in grobe Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Stiele in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten kochen, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, im Mixer grob hacken. Anschließend in der Pfanne das Hackfleisch anbraten.
3. Spätzle in einer großen Pfanne (backofenfest) in der Butter bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten braten, dabei leicht mit Salz und Muskat würzen.

4. Mangold, 75 g Käse, Hackfleisch, Walnüsse, Sahne und Milch zugeben, gut mischen und einmal aufkochen lassen.
5. Spätzle-Mischung mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad (Umluft 200°C) 20 Minuten überbacken.

Wer keine backofengeeignete Pfanne besitzt, kippt das ganze einfach vor Schritt 5 in eine Auflaufform.

Lasst es euch schmecken.

