



UNSER TIPP:

Das Gemüse kann je nach Geschmack oder Saison ausgetauscht werden. Für eine vegetarische Variante einfach den Speck weglassen.

SCHWÄBISCHE SPÄTZLE G.G.A.

Gratin von Schwäbischen Spätzle



ZUTATEN:

600 g schwäbische Spätzle g. g. A.	100 g Lauch, in Ringe geschnitten
1 EL Butter	40 ml Weißwein
2 Zwiebeln, gewürfelt	150 g Emmentaler
100 g Speckwürfel	Salz, Pfeffer, Muskat
150 g weißer Spargel, geschält und geschnitten	Abrieb von 1 Bio-Zitrone
150 g grüner Spargel (die unteren 3 cm wegschneiden und den Rest klein schneiden)	250 ml Sahne
125 g Bamberger Hörnla g. g. A. (Kartoffeln), gekocht, geschält und geschnitten	50 ml Gemüsefond
	3 Eigelb
	50 g Sauerrahm

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln mit Speck in der Butter ansautieren. Den weißen und grünen Spargel, die Kartoffeln und den Lauch dazugeben und andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und zusammen mit den Spätzle in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Hälfte vom Emmentaler hinzugeben und würzen. Sahne, Gemüsefond, Eigelb und Sauerrahm zu einer homogenen Masse verrühren, ebenfalls in die Schüssel geben und nochmals gut vermengen. Alles in eine Auflaufform geben, den restlichen Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 15–20 Minuten überbacken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck