

# Kräuterspätzle mit Camembert Überbacken

Zutaten für: 4 Portionen

## *FÜR DEN TEIG*

---

500	Gramm	Mehl
5		Ei(er)
220	ml	Milch, warme oder Wasser
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Kräuter, getr. oder frisch (Thymian, Oregano, Petersilie)
		Für die Sauce:
3		Zwiebel(n), gewürfelte
		Öl
2		Knoblauchzehe(n), klein gewürfelte
400	Gramm	Camembert, 60%
100	Gramm	Schmelzkäse, Kräuter-
250	Gramm	Sahne
		Salz und Pfeffer

### Anleitung:

Die Eier mit Salz verquirlen, das gesiebte Mehl und die zerkleinerten Kräuter unterrühren und nun löffelweise die Milch zugeben. Kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit einem Spätzlehobel oder Spätzlebrett den Nudelteig portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Die Spätzle gar ziehen lassen, bis sie auf dem Wasser schwimmen, dann in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel in Öl gut anbraten, den Knoblauch zufügen und leicht andünsten. Sahne und Kräuter zufügen, den Kräuterkäse darin schmelzen lassen. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Spätzle in eine gebutterte Auflaufform geben und mit der Sahnesauce übergießen. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf die Spätzle geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 25 Min. überbacken.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe