Kässpätzle



Eine Freundin hat mir kürzlich in einem Gespräch gesagt, dass meine Rezepte nicht nur Futter für die Seele sind, sondern auch Futter für die Hüften. Ich musste schmunzeln, denn der Gedanke kam mir neulich auch. Nichtsdestotrotz stelle ich dir heute meine Kässpätzle vor. Sie sind einfach zu machen und eine sättigende Hauptmahlzeit. Am liebsten mit einem Blattsalat serviert. Du kannst für das Gericht fertige Spätzle aus dem Kühlregal nehmen oder du machst sie ganz schnell selbst mit diesem Rezept hier.

Zutaten für 4 Personen

500 g Spätzle

250 g Bergkäse

Schuss Sahne

1-2 Gemüsezwiebeln

Etwas Mehl

Butterschmalz

1. Bereite die Spätzle nach Rezept oder Packungsanleitung zu.

2. Reibe den Käse und stelle ihn zur Seite.
3. Schneide die Zwiebeln in Ringe.
4. Gib großzügig Butterschmalz in eine heiße Pfanne. Nun gibst du so viele Zwiebelringe dazu, dass der Boden gerade so bedeckt ist.
5. Gib etwas Mehl über die Zwiebeln und brate sie kross an. Am besten funktioniert das, wenn du die Hitze nicht voll aufdrehst, sondern eher auf mittlerer Stufe brätst. Die Zwiebeln werden sonst schwarz. Nimm zum Wenden der Zwiebeln am besten zwei Gabeln. Damit drehst du die Zwiebeln alle um und rührst sie nicht nur in der Pfanne umher. Ich brate die Zwiebeln meistens in zwei Runden in der Pfanne an. Lass dir Zeit dabei umso besser wird das Ergebnis.
6. Wenn die Zwiebeln braun und geröstet sind, nimm sie vom Herd.
7. In der Zwischenzeit heizt du deinen Backofen auf 160 Grad auf.
8. Gib die Spätzle zusammen mit dem Käse in eine Schüssel und vermenge alles. Ich gebe noch einen Schuss Sahne dazu. Würzen brauchst du deine Kässpätzle eigentlich nicht. Der Käse ist bereits sehr würzig und die Spätzle wurden ja in Salzwasser gekocht. Probiere einfach, ob du noch etwas nachlegen musst.
9. Gib die gerösteten Zwiebeln auf die Käsespätzle und stelle die Schüssel für ca. 20 Minuten in den Backofen.

Winzerwecken



Ein Klassiker bei unseren Geburtstagen und Festen sind meine Winzerwecken. Wenn ich die Kids frage, was es beim Fingerfood-Buffet geben soll, sind die Winzerwecken immer dabei. Ich mache sie gerne, weil man sie gut vorbereiten kann, so dass man sie nur noch in den Ofen schieben muss, wenn die Gäste da sind. Dadurch kann man sie auch problemlos für viele Gäste machen. Man kann sie nebenher zu einem Glas Rotwein oder Bier essen und muss nicht unbedingt am Tisch sitzen, weil man kein Besteck dafür benötigt. Auch zu grünem Salat schmecken die überbackenen Brötchen sehr gut. Sie sind herrlich unkompliziert und trotzdem ein Seelenwärmer.

Zutaten für ca. 24 Winzerwecken

200 g Frischkäse mit Kräutern

150 g Schmand

250 g Kochschinken

150 g Speckwürfel

200 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

12 Brötchen zum Aufbacken (ich nehme hierfür die kleinen Baguettebrötchen, es geht aber auch jede andere Art Aufbackbrötchen)

1. Schneide den Kochschinken in kleine Würfel.
2. Gib alle Zutaten bis auf die Gewürze in eine große Schüssel und vermenge alles gut miteinander. Wenn du das Gefühl hast, die Masse ist zu trocken, füge noch einen Esslöffel Schmand hinzu. Die Masse soll die Konsistenz eines Aufstrichs haben.
3. Würze alles mit Salz und Pfeffer sowie etwas Paprikapulver. Sei mit dem Salz zurückhaltend, denn Schinken, Speck und Frischkäse sind schon salzig.
4. Schneide die Brötchen auf und bestreiche die Hälften großzügig mit der Masse. Ich bin hier wirklich nicht geizig beim Auftragen. Wenn zu wenig von der Masse darauf ist, wird das Brötchen gerne trocken.
5. Überbacke die Wecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 15-20 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.