

# Einfache Bärlauch-Spätzle mit Mozzarella und Nüssen

Zutaten für 2 Portionen

- ⑦ 60 g Bärlauch (2 Hände voll)
- ⑦ 2 Eier
- ⑦ 100 ml Milch
- ⑦ ½ TL Salz, Pfeffer
- ⑦ 140 g Mehl (glatt)
- ⑦ 10 g Vollkorn-Dinkelgrieß (normaler Grieß geht auch)
- ⑦ 2 EL Walnüsse
- ⑦ 2 TL Rapsöl
- ⑦ 4 dünne oder 2 dickere Stangen Frühlingszwiebel
- ⑦ 60 g geriebenen Mozzarella

*Mein Tipp: Die Spätzle schmecken auch ohne Käse gut als Beilage zu Fleisch oder Fisch.*

Bärlauch gut waschen und Wasser abschütteln.

Eier, Milch und Salz in einen Standmixer geben und die abgetropften Bärlauchblätter oben drauf. Etwa zwei Minuten auf höchster Stufe mixen.

Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen und mit Mehl und Grieß vermengen – entweder mit einem Schneebesen oder dem Handmixer. 20-30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Jungzwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in Ringe schneiden.

Eine Pfanne zuerst ohne Öl erhitzen und die grob gehackten Walnüsse darin rösten bis sie duften. Herausnehmen und beiseite stellen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe glasig braten.

Wasser in einem großen Kochtopf zu Kochen bringen. Teig durch ein Spätzlesieb ins kochende Wasser streichen. Spätzle etwa 1 Minute schwach wallend kochen, bis alle an die Oberfläche steigen.

In ein Sieb leeren, ganz kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann in die Pfanne mit den Zwiebeln geben, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Mozzarella und Nüssen bestreuen.

Pfanne ins Rohr stellen und auf Grillstufe ein paar Minuten überbacken, bis der Käse hellbraun wird.

