



# Karotten-Kässpätzlen

mit Spitzkohl



Zutaten für 4 Personen:

Spätzle	Die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. In leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen und gut ausdrücken. Die Zutaten für den Spätzleteig gut vermengen und kurz quellen lassen. Die Möhren und ggf. noch etwas mehr Flüssigkeit dazugeben.
3 Eier	
200 g Mehl (Typ 550)	
ca. 80 ml Milch	
3 Möhren	Wasser in einem großen Topf aufkochen und die Spätzle nach und nach hineingeben (hierzu ein Brett oder eine Spätzlepresse verwenden). Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, diese absieben, abtropfen lassen und auf einen Teller geben.
außerdem	
1 Bund Lauchzwiebeln	
3 – 4 EL Sonnenblumenöl	Zwei Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den weißen Teil der Lauchzwiebeln mit dem Spitzkohl darin dünsten. Die Spätzle hinziehen und den Käse unterrühren. Auf Teller geben und mit den grünen Lauchzwiebelringen sowie etwas geriebenem Käse garnieren.
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss	
1/2 Spitzkohl (ca. 300 g)	
150 g Cheddar	