



Kässpatzen vom Grill

Zutaten

300 g Spätzlemehl

3 Eier

ca. 150 ml Wasser

1 TL Salz

2-3 Scheiben Bacon

1 Gemüsezwiebel

200 g St. Mang Limburger

2 EL Schmand

Salz & Pfeffer

1 EL Butter

2 Knoblauchzehen

Schnittlauch, gehackt



Zubereitung

1. Bacon und Zwiebeln auf dem Grill braten.
2. Spätzle-Teig herstellen und durch einen Spätzlehobel ins kochende Salzwasser geben.
3. Butter mit Knoblauch in eine gusseiserne Pfanne auf dem Grill erhitzen.
4. Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einem Schaumlöffel in die Pfanne geben.
5. Limburger Käse darüber verteilen, Pfanne schließen und auf dem Grill schmelzen lassen.
6. Dann Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit den gegrillten Zwiebeln, gehacktem Bacon und Schnittlauch servieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com