



St. Mang Kässpätz'n Muffins

Zutaten (für 12 Muffins)

500 g Spätzle im kalten Zustand

(sollten nicht vorgekocht werden)

100 g St. Mang Romadur

100 g St. Mang Limburger

150 g Emmentaler und Bergkäse gemischt (gerieben)

Röstzwiebeln (nach Geschmack)

Butter für die Muffin-Formen

ca. 200 ml Sahne

5 Eier (Größe L)

Salz, Pfeffer und Muskat

Lauchzwiebeln (oder Schnittlauch)

Für die Röstzwiebel-Baconjus

Speck

Zwiebeln

Kalbsfond

Zubereitung

1. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Romadur und Limburger in kleine Würfel schneiden. Spätzle, Käse, Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln (bzw. Schnittlauch) vermengen und in die vorher gebutterten Muffin-Formen geben.
2. Eier und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Diese Ei-Masse auf die Spätzle geben (ca. 1/3 bedeckt) und für ca. 20-25 Minuten bei 200 °C im Ofen garen.
3. Dazu passt eine Röstzwiebel-Baconjus. Einfach Speck und Zwiebeln schön braun anbraten und mit Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Gegebenenfalls mit etwas kalter Butter abbinden.



Weitere Rezepte unter st-mang.com