

Käsespätzli mit Wirz und Landjäger



Dieser Gratin eignet sich bestens, um Käseresten zu verwerten. Der Landjäger kann natürlich durch eine andere Trockenwurst – von Chorizo bis Salami – ersetzt werden.

ZUTATEN

Für 2 Personen

100g Halbhart- oder Hartkäse, z.B. Gruyère AOP, Bergkäse, Appenzeller, Tilsiter, Mutschli usw.
100 g Crème fraîche
0.5 dl Gemüsebouillon
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss
300 g Spätzli (im Beutel aus dem Kühlregal)
100 g Landjäger
1 Esslöffel Bratbutter
400 g Wirz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (empfehlenswert) vorheizen.

Den Käse an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben.

In einer Schüssel die Crème fraîche, die Gemüsebouillon, frisch gemahlene Pfeffer und Muskat verrühren. Dann die Spätzli und den Käse dazugeben und alles sorgfältig mischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben.

Die Spätzli im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille mit Umluft 20–25 Minuten backen.

Inzwischen den Landjäger häuten und in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne in der Bratbutter knusprig braten.

Gleichzeitig vom Wirz dicke, harte Strunkteile entfernen, dann das Gemüse in feine Streifen schneiden.

Die Landjägerwürfelchen aus der Pfanne nehmen und den Wirz hineingeben. Das Gemüse unter gelegentlichem Wenden bei guter Mittelhitze 6–8 Minuten braten. Gegen Schluss die Landjägerwürfelchen wieder beifügen und gut heiss werden lassen.

Die Spätzli aus dem Ofen nehmen und das Wirzgemüse darauf verteilen. Sofort servieren.