

Blumenkohl Spätzle Pfanne mit Raclette Käse



Eine außergewöhnliche Mischung: Blumenkohl, hausgemachte Spätzle und Raclette Käse - mit orientalischen Gewürzen

Zutaten Spätzle:

200 g Mehl
3 Eier
4 EL Mineralwasser
Salz

Für den Spätzleteig alle Zutaten gut verrühren und so lange den Teig schlagen, bis sich Blasen bilden. Anschließend ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Wasser aufkochen lassen, Salz zufügen und Spätzle mit einem Spätzlehobel ins Wasser reiben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Zutaten Blumenkohl Pfanne:

2 Zwiebeln
400 g Blumenkohl
60 g Butter
1 TI Kurkuma
1/2 TI Kreuzkümmel
1/2 TI Koriander
1 Msp. Kardamon
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
150 g Raclette Käse

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Butter einige Minuten dünsten. Warm stellen.

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser gar kochen.
Abgießen.

Die restliche Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen und alle Gewürze zufügen.
Unter Rühren etwas anrösten lassen.

Den Blumenkohl beifügen und etwas anbraten. Anschließend die Spätzle untermischen.

Den Käse auf die Blumenkohl-Spätzle-Pfanne legen und einige Minuten bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen.

Mit den Röstzwiebeln garnieren.

Und fertig ist ein leckeres vegetarisches Gericht!

Guten Appetit!