

Schwäbischer Schlemmertopf

Zutaten

600 g Mehl
1 EL Salz
8 Eier
ca. 1/4 l lauwarmes Wasser
400 g Emmentaler
2 Zwiebeln
Schnittlauch
Schweinefilet
Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum
Butterschmalz
1 Becher Sahne
Salat (nach Belieben)

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter bräunen.
Für die Spätzle Mehl, Salz und Eier zusammenrühren und soviel Wasser wie nötig dazugeben, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht.
Wasser zum Kochen bringen. Nun den Teig auf zwei- oder dreimal mit einem Spätzlehobel ins kochende Salzwasser hobeln. Kurz aufkochen lassen. Mit einem Schaumlöffel die fertigen Spätzle aus dem Wasser holen.
Spätzle schichtweise abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine erwärmte Auflaufform geben. Die gebräunten Zwiebeln und den Schnittlauch darüber geben.
Schweinefilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.
Zum Bratenfond einen Becher Sahne geben und die Soße mit Salz, Pfeffer, Thymian und Basilikum gut abschmecken.
Die gegarten Filetscheiben auf die Spätzle legen und Soße dazu reichen. Dazu passt ein gemischter oder grüner Salat.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

