schnell, einfach & lecker!

Quarkspätzle MIT OFENKÄSE

HERZHAFT • KÄSIG • SAFTIG

Ein herrlich cremiger Auflauf mit Quarkspätzle, Röstzwiebeln und zart schmelzendem Ofenkäse – ein echtes Wohlfühlessen!

Zubereitung	Backzeit	Portionen	Vegetarisch
20 Min.	30–40 Min.	4	

ZUTATEN

für 4 Personen

Für die Quarkspätzle

- 250 g Mehl
- 250 g Quark
- 4 Eier (Größe M)
- 16 g Salz

Außerdem

- 1 großer Ofenkäse nach Wahl
- Röstzwiebeln nach Geschmack
- 80 ml Sahne

TIPP

Mit etwas frischem Schnittlauch bestreut schmecken die Quarkspätzle mit Ofenkäse besonders aromatisch!

ZUBEREITUNG – SO GEHT'S!

1. Für die Quarkspätzle alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit ausreichend Wasser zum Sieden bringen. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen.
3. Den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel, Knöpflehobel oder traditionell vom Brett ins heiße Wasser geben.
4. Die Spätzle etwa 3 bis 4 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
5. Die Spätzle in eine Auflaufform geben. Ich verwende hierfür meine Ofenhexe mit 2 Litern Fassungsvermögen. Die Röstzwiebeln dazugeben und alles gut vermengen.
6. Den Ofenkäse oben auf die Spätzle setzen und bereits vor dem Backen kreuzweise einschneiden.
7. Bei Verwendung der Ofenhexe die Form in den kalten Ofen stellen und anschließend den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Bei einer normalen Auflaufform den Backofen auf 200 °C vorheizen.
8. Den Auflauf zunächst etwa 15 Minuten backen.
9. Anschließend herausnehmen und die 80 ml Sahne über die Spätzle geben. Dadurch bleiben sie schön saftig, während der Käse weiter schmilzt.
10. Den Auflauf weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis der Ofenkäse vollständig weich und cremig geworden ist.
11. Alles gründlich miteinander vermengen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

LECKERE ALTERNATIVEN

- Mit Speckwürfeln anbraten für eine deftige Variante
- Statt Ofenkäse: Camembert, Reblochon oder Bergkäse verwenden
- Mit Röstgemüse wie Zucchini, Paprika oder Pilzen verfeinern

Das Rezept dauert im Ofen ungefähr 30 bis 40 Minuten.

DAZU PASST

- Grüner Salat mit Vinaigrette
- Gurkensalat
- Ein fruchtiger Apfel-Dip
- Ein Glas Weißwein oder ein kühles Bier