

One Pot Brunch Spätzle

Zutaten:

500g Schmid's No 1 Frische Engelshärle
4 Weißwürste
1 Stange Lauch
1 Brezel
ca. 250 ml Gemüsebrühe
2-3 EL süßer Senf
150g Reibekäse (wir haben Emmentaler und Bergkäse verwendet)
1 Schuss Sahne
etwas frische Petersilie
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Pelle die Weißwürste und schneide sie in Scheiben. Putze den Lauch und schneide diesen ebenfalls in Scheiben. Brate beides mit etwas Öl in einer Pfanne für ein paar Minuten an. Währenddessen schneidest du eine Brezel (kann auch vom Vortag sein) in kleinere Stücke und röstest diese in einer Pfanne in etwas Öl goldbraun an. Nachdem die Weißwürste und der Lauch angebraten sind, gibst du 500g Schmid's No 1 Frische Engelshärle direkt dazu. Lösche dann alles mit der Brühe ab und gib den süßen Senf dazu. Alles gut umrühren und kurz 3 Minuten köcheln lassen. Danach gibst du einen Schuss Sahne dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Alles noch einmal gut umrühren. Danach streust du den Reibekäse darüber und lässt alles abgedeckt so lange köcheln, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Nun nur noch frische Petersilie und den Brezelcrunsh darüberstreuen und fertig ist dein perfektes Brunchgericht.