

Überbackene Speck-Nockerl mit würziger Käse Béchamel

Zutaten (6 Portionen):

Nockerl:

500 g Mehl glatt 6 Eier
200 ml Milch Salz
1 EL flüssige Butter

Béchamel:

80 g Butter
40 g Mehl
250 ml Schlagobers
125 ml Milch
100 g würzigen geriebenen Käse
2 TL Petersilie
Salz und Pfeffer

300 g Speck
2 große Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
150 g würziger geriebener Käse
Schweineschmalz



Zubereitung:

1.

Spätzle zubereiten

Alle Zutaten mittels Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mittels Nockerlsieb und Teigkarte in das Wasser einkochen, stets mit Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Nockerln aufkochen, abseihen und heiß abschwemmen.

2.

Speck in Streifen schneiden und in etwas Scheinschmalz anbraten, würfelig geschnittenen Zwiebel und fein gehackten Knoblauch dazugeben und noch etwas durchrösten lassen, anschließend zur Seite stellen.

3.

Béchamel

Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einstreuen und anschwitzen, mit Milch und Schlagobers ablöschen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 2 – 3 min. leicht köcheln lassen. Geriebenen Käse, portionsweise zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Nockerl, gerösteten Speck-Zwiebel und Béchamel vermischen, nochmals abschmecken.

Auflaufform mit Butter bestreichen, Nockerlmasse einfüllen und mit restlichem Käse bestreuen.

Bei 190 C ca. 15-20 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!

