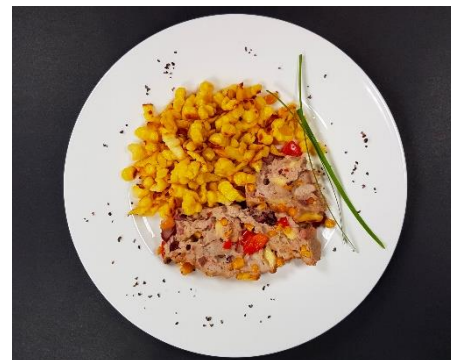


Queso de carne ardiente

Wir dachten wieder einmal an etwas schnell und feines. Unsere beiden Küchen-Tüftler Rachele und Sascha kamen just mit einer passenden Idee zu uns. Ein mexikanischer Fleischkäse und dazu Spätzle. Was so verheissungsvoll klingt, hält sein Versprechen. Ihr werdet dieses Menü ratzeputz weghauen 😊 Disfrute de su comida!



Für 4 Personen

Fleischkäse

750 g	Fleischkäse (Brät)
1 Packung	Speckwürfel 90g
1 Dose	Süssmais 40g
1 Dose	Rote Kidney Bohnen 230g
200 g	Luzerner Rahmkäse
1 mittlere	Peperoni
1 mittlere	Zwiebel
1/2 Flasche	Volcano «Extra Hot»

Spätzle

400 g	Mehl (griffig)
4 Stk	Eier
Ca. 2dl	Milch
5 g	Salz

Fleischkäse

Backofen nach Vorgabe der Fleischkäsepackung vorheizen. Gratinform mit Öl einstreichen. Den Fleischkäse mit dem Gummischaber in eine Schüssel geben. Danach die Speckwürfel beifügen. Zwiebel, Peperoni und Rahmkäse in kleine Würfel schneiden. Süssmais und Bohnen kurz unter kaltem Wasser abspülen, danach ebenfalls in die Schüssel geben. Zum Schluss noch 1/2 Flasche von Gregor's Chilli «Volcano Extra Hot» hinzufügen. Masse gut vermischen und in die Gratinform füllen. Ab in den Backofen. Danach für 10 Minuten ruhen lassen.

Spätzle

Eier, ca. 1 dl Milch und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten. Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis der schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu, zu dick, etwas Milch. Spätzle in kochendes Wasser schaben. Wenn sie nach ca. 3 Min an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen. Die Spätzle mit kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne mit der Flüssigkeit des Fleischkäses über träufeln und servieren.

Disfrute de su comida!



www.chilli-sauce.ch