



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Kässpatz`n Muffins mit St. Mang Limburger 40% und Romadur 40% von cookandgrill

 35 Minuten  12 Portionen  Einfach



Zutaten

1 St. Mang Romadur 40%
1 St. Mang Limburger 40%
500 g Spätzle (im kalten Zustand)
150 g Emmentaler und Bergkäse gemischt
Röstzwiebel
Butter
Ca. 200 ml Sahne
5 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat
Lauchzwiebel/Schnittlauch



Zubereitung

1. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Romadur und Limburger in kleine Würfel schneiden. Spätzle, Käse, Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln (bzw. Schnittlauch) vermengen und in die vorher gebutterten Muffin-Formen geben.
2. Eier und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Diese Ei-Masse auf die Spätzle geben (ca. 1/3 bedeckt) und für ca. 20-25 Minuten bei 200 °C im Ofen garen.
3. Dazu passt eine Röstzwiebel-Baconjus. Einfach Speck und Zwiebeln schön braun anbraten und mit Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Gegebenenfalls mit etwas kalter Butter abbinden.

