

Leberkäs-Spätzle mit Spiegelei

1 kg Spätzle
(Kühlregal oder fertig gekocht)
600 g Leberkäse, gebacken
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Olivenöl
100 g Käse, gerieben
350 g Milch
100 g Sahne
35 g Senf, süß/mittelscharf
1 TL Gemüsebrühe
25 g Speisestärke
2 EL Schnittlauch
1 Prise Muskat
½ TL Pfeffer
6 Eier
Salz & Pfeffer



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben)

Leberkäse in feine Stücke schneiden.
(im TM: zu den Zwiebeln geben und **6 sek./Stufe 4**, nach unten schieben)

Leberkäse mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten.
(im TM: **5 min./100 Grad/Linkslauf/Stufe 2**)

Die Leberkäse-Masse zusammen mit den Spätzle in der Stoneware rund vermischen.

Käse reiben.
(im TM: **8 sek./Stufe 8**)

Käse mit Milch, Sahne, Senf, Gemüsebrühe, Speisestärke und Gewürzen aufkochen.
(im TM: **6 min./100 Grad/Stufe 3**)

Die Sauce zur Leberkäse-Spätzlemasse geben, alles verrühren und glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad** Ober/Unterhitze für **25 min.** backen.

Herausnehmen, mit einem großen Löffel 6 Kühlen eindrücken, je ein Ei einschlagen, etwas salzen und pfeffern. Weitere **15-20 min.** fertigbacken, mit Schnittlauch garnieren.