Spätzle Balls Carbonara mit Brokkoli



Einkaufsliste:

600g gekochte (Birkel) Spätzle
½ Kopf Brokkoli, vom Grün und Strunk
entfernt, klein geschnitten
1 EL Butter
1 Zwiebel
100g Schinkenwürfel

2 Eier 3-4 EL Mehl Salz & Pfeffer nach Belieben 100g Cheddar

Sauce: 100g Cheddar, 150ml Milch, Pfeffer, ½ Kopf Brokkoli, Salz nach Belieben

So wird's gemacht

Spätzle nach Packungsanweisung kochen. Derweil Zwiebel fein hacken, Brokkoli blanchieren und klein schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel andünsten, Schinkenwürfel hinzugeben und mitbraten. Nach einer Weile Brokkoli-Stücke hinzugeben und kurz mitdünsten. Masse leicht abkühlen lassen. Spätzle und die Schinken-Masse in eine Schüssel geben, restliche Zutaten hinzugeben und gut verrühren, kurz im Kühlschrank ziehen lassen. Nun mit Hilfe eines Esslöffels Bällchen formen, gut zusammendrücken und so lange formen bis die Masse wirklich rund ist. Bällchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 220°C 15-20 Minuten backen.

Für die Sauce alle Käse und Milch in einen Topf geben und kurz köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss den Brokkoli klein schneiden und unterheben.