

Käsespätzli mit Wirz und Landjäger

250	g	Greyerzer	an der Röstiraffel reiben, in eine Schüssel geben
250	g	Crème fraiche	alles dazugeben, mischen, abschmecken
1,5	dl	Gemüsebouillon, kalt Pfeffer, Muskat	
600	g	Spätzli/Knöpfli	dazugeben, mischen, in eine ausgebutterte Gratinform füllen

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, Mitte, 20-25 Min.

200	g	Landjäger	schälen, würfeln
1	El	Bratfett	in Bratpfanne erhitzen, Landjäger knusprig Braten, aus der Pfanne nehmen
600	g	Wirz	dicke, harte Strunkteile entfernen, Gemüse in feine Streifen schneiden, in die Pfanne geben, unter gelegentlichem Wenden bei Mittelhitze 6-8 Min. braten. Am Schluss Landjäger wieder zu geben und heiss werden lassen. Wirzgemüse zum Servieren auf die Spätzli geben

