

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Käseschmarren mit Parmesan



25 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

3 Eidotter, 120 g Mehl, 1 EL Topfen, 50 g flüssige Butter, 200 ml Milch, 50 ml Obers, Salz, 3 Eiweiß, 240 g Parmesan (geraffelt), 80 g Butter.

Für den Spinatschaum: 2 EL passierter Spinat, 2 Dotter, 125 ml Obers, 2 EL Suppe.

Außerdem: Walnüsse, schwarze Nüsse, einige Spinatblätter, etwas Blauschimmelkäse, 1 Birne, Butter, Zucker.

Zubereitung

Die Eidotter mit Topfen, Butter, Mehl, Milch und Obers glatt verrühren, salzen. Zwei Drittel vom Parmesan unterheben. Eiweiß steif schlagen, unter die Masse ziehen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Schmarrenmasse hineingeben und etwas anstocken lassen. Im Rohr bei 160 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen. Den gebackenen Käseschmarren in Stücke zerteilen.

Für den Spinatschaum die Dotter mit Suppe und Obers auf kleiner Hitze aufschlagen, den Spinat zugeben und nochmals schaumig schlagen.

Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. In etwas Butter beidseitig anbraten, etwas Zucker zugeben.

Den Käseschmarren mit Schimmelkäse, schwarzen Nüssen, Spinatblättern Birnen und Walnüssen auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Den Spinatschaum darauf verteilen.