KIKKOMAN

Spicy Käsespätzle

Gesamtzeit **27 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **17 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Spätzle:

1,6 kg	Spätzle, Fertigprodukt aus dem Kühlregal (Gewicht gekocht: 1,8 kg)

Käsesauce:

160 g	Zwiebel, in Streifen
20 g	Knoblauch, gehackt
240 g	frische Shiitake-Pilze, in Streifen
160 g	Butterschmalz
80 g	Weizenmehl, Typ 405
1,2 l	Milch, 3,5 %
120 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
240 g	Cheddar, gerieben
40 g	Sambal Oelek

Außerdem:

10 g	Röstzwiebeln
5 g	Schnittlauch, in Röllchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Spätzle nach Packungsanweisung kochen und warmhalten.

Schritt 2

Zwiebel, Knoblauch und Pilze in Butterschmalz glasig anschwitzen. In ein Sieb geben und die Butter auffangen. Butter zurück in die Pfanne gießen und mit Mehl vermengen. Bei mittlerer Hitze kalte Milch einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Kikkoman Teriyaki Marinade, Käse, gebratene Pilze sowie Sambal Oelek unterrühren und 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Schritt 3

Spätzle in tiefen Tellern anrichten, Käsesauce darüber geben und mit Röstzwiebeln und Schnittlauch toppen.