

## Rezepte aus der Schulküche



Stiftung  
Katholische  
Freie Schule  
der Diözese  
Rottenburg-Stuttgart

Die Spätzle aus der Schulküche der Maximilian-Kolbe-Schule in Rottweil sind ganz besonders. Denn die Eier kommen direkt vom Schulgelände. Dort leben in einem Hühnermobil 120 Hühner und werden von den Schüler\*innen versorgt. Die Bio-Eier werden innerhalb der Schulgemeinschaft verkauft und von dem Mensa-Team verarbeitet.

### Bollershof-Käsespätzle

Zutaten für 10 Personen

10-15 Eier (aufgeschlagen ca.600 gr.)

350 g Bio-Weizenmehl

200 g Bio-Weizendunst

50 g Bio-Weizengrieß



Die Zutaten zu einem nicht zu flüssigen Teig vermischen bis er etwas Blasen schlägt.

Den Teig durch eine Spätzlepresse in gut gesalzenes, kochendes Wasser drücken. Die Spätzle kurz aufkochen lassen. Spätzle in kaltem, leicht gesalzenem Wasser abschrecken und auf ein Abtropfblech geben.

0,5 l Spätzle-Kochwasser

0,5 l Sahne

700 g Käse-Mischung aus geriebenem Bergkäse und Emmentaler  
Pfeffer und Salz

Die Zutaten in einer Pfanne mischen, Spätzle dazu geben und einmal durcherhitzen. Mit geschmälzten Zwiebeln oder Röstzwiebeln servieren.

Die Mensa der Maximilian-Kolbe-Schule hat 230 Plätze und wird zweimal pro Mittagessen voll belegt. Die Kochküche ist Bio- und DGE-zertifiziert.



Küchenleiter Peter Gulde und das Mensa-Team