

Apfel-Zwiebel-Spätzle

Für 2 Personen

200 g Zwiebeln	150 g säuerliche Äpfel	150 g Weizenmehl
125 g Magerquark	2 Eier (Größe M)	50 ml Milch, lauwarm
2 EL Schlagsahne	2 EL Butter	125 g Schmand
0,5 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Aus dem Mehl, einer Prise Salz, den Eiern, der Milch und dem Quark einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig etwa zehn Minuten ruhen lassen und nochmals aufschlagen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Teig mit dem Spätzlehobel langsam ins Salzwasser streichen. Anschließend kurz aufkochen lassen und mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser holen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln anbraten. Anschließend die Spätzle zu den Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schmand und die Sahne miteinander glatt rühren und zusammen mit den Apfelwürfeln und dem Schnittlauch unter die Spätzle rühren.

Susanne Bartel am 01. September 2010