

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

400 g Weizenmehl	8 Eier, Größe M	1 TL Salz
1 EL Öl	1 Lorbeerblatt	1 Stück Ingwer
1 rote Chilischote	80 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss
120 g Emmentaler	120 g Bergkäse	60 g Romadur-Käse
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	

Für die Röstzwiebeln:

4 Zwiebeln	30 g Butter	1 Prise Zucker
------------	-------------	----------------

Für die Käsespätzle:

Für den Spätzleteig das Mehl mit den Eiern, Salz und Öl mit dem Knethaken eines Handrührgeräts 3-5 Minuten verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Alternativ den Teig mit einem Kochlöffel verrühren. Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, dem Ingwer und der Chilischote aufkochen lassen. Spätzle-Hobel kurz in das Wasser tauchen, den Teig portionsweise hinein füllen und in das siedende Salzwasser hobeln. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, jeweils einmal kurz aufkochen lassen. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausheben, dabei Lorbeerblatt, Ingwer und Chilischote wieder entfernen.

Spätzle mit dem Fond in eine vorgewärmte große, tiefe Pfanne geben. Etwas Muskatnuss darüber reiben. Die Käsesorten darüber streuen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Hälfte der Röstzwiebeln unterheben. Die Käsespätzle vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze mit einer Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Susanne Rau am 22. Oktober 2018