

Selbstgemachte Spätzle mit geschmelzten Zwiebeln

Für 2 Personen

300 g Spätzlemehl	100 g Butter	200 g Allgäuer Bergkäse
100 g Emmentaler	200 g Feldsalat	20 g Schafskäse, weich
4 Eier	3 Zwiebeln	1 TL Senf, mittelscharf
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie	3 EL Rapsöl
3 EL Kräuternessig	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit den Eiern, 300 Milliliter Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Teig in die Spätzlepresse geben und ins Wasser pressen. Den Allgäuer Bergkäse und den Emmentaler reiben. Anschließend die Spätzle herausschöpfen, und abwechselnd Spätzle, den Allgäuer Bergkäse und den Emmentaler in einer Auflaufform schichten. Zwei Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln braten. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und gemeinsam mit dem Schnittlauch und dem Schafskäse klein schneiden. Für die Vinaigrette den Kräuternessig, das Rapsöl, den Senf, den Schnittlauch, die Petersilie und den Schafskäse vermengen. Eine Zwiebel abziehen, schälen, klein schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Vinaigrette auf den Feldsalat geben. Die Käsespätzle auf Tellern anrichten und mit den Zwiebeln und dem Feldsalat garnieren.

Peter Schauer am 28. Oktober 2009