

Allgäuer Käse-Spätzle mit Salat

Für 2 Personen

200 g Allgäuer Emmentaler	250 g Mehl	3 Eier
2 Zwiebeln	1 Tomate	1 Kopf Endivien-Salat
1 Zitrone	20 g Butter	1 EL Senf, mittelscharf
1 Bund Schabzigerklee	1 Bund Schnittlauch	2 EL Distelöl
50 ml Mineralwasser	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 175 Umluft Grad vorheizen. Eine Auflaufform vorwärmen. Aus dem Mehl, den Eiern, einer Prise Salz und dem Mineralwasser einen Spätzleteig herstellen. Diesen mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis der Teig Blasen wirft. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer Pfanne mit einen Esslöffel Distelöl rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben. Den Schabzigerklee schneiden und etwas davon zu dem Käse geben. Den Endivien-Salat waschen und kleinschneiden. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig von einem Holzbrett in das kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in die vorgewärmte Auflaufform geben. Auf eine erste Schicht Spätzle etwas Käse und Röstzwiebeln streuen. Weitere Spätzle genauso aufschichten und mit einer Schicht Käse enden. Schließlich Butterflöckchen auf dem Käse verteilen und die Form in den Backofen schieben. Die Zitrone pressen. Aus dem Zitronensaft, dem restlichen Distelöl, dem Senf, sowie Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zu der Vinaigrette geben. Die Spätzle auf einem Teller anrichten und mit einer Tomatenrose garnieren. Dazu den Endivien-Salat mit der Vinaigrette beträufeln und anrichten.

Eva-Maria Lange am 01. November 2010