

Allgäuer Käse-Spätzle mit Amalfi-Salat

Für 2 Personen

200 g Zwiebeln	1 rote Zwiebel	1/2 Fenchel
1/2 Gurke	5 Radieschen	2 Orangen
200 g Mehl	2 Eier	60 g Allgäuer Emmentaler
60 g Bergkäse	40 g Butter	1 EL Kräuternessig
3 EL Olivenöl	Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, mit etwas Mehl bestreuen und leicht salzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin langsam anrösten. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen und den Steinguttopf darin vorwärmen. Den Emmentaler und den Bergkäse reiben und in einer Schüssel vermengen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl, die Eier, 75 Milliliter Wasser, einen Teelöffel Salz und eine Prise Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren. Einen Teil des Spätzleteigs ins kochende Salzwasser hobeln. Wenn sie oben schwimmen, die Spätzle abschöpfen, kurz im Sieb abtropfen lassen und in den vorgewärmten Steinguttopf geben. Die erste Schicht Spätzle mit einem Teil des geriebenen Käses bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Steinguttopf voll ist. Die oberste Schicht sollten Spätzle bilden. Den Steinguttopf im Backofen warm stellen. Die rote Zwiebel abziehen. Die Gurke, den Fenchel, die Radieschen und die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Die Orangen filetieren. Das Kräuternessig, das Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über den Salat geben. Die Käsespätzle auf einem Teller anrichten, mit den gerösteten Zwiebeln und dem Amalfi-Salat garnieren und servieren.

Silke Schiller am 05. September 2011