

# Überbackene Käse-Spätzle mit Blatt-Salat

## Für zwei Personen

150 g Emmentaler	1 kleiner Kopfsalat	1 kleiner roter Eichblattsalat
2 Zwiebeln	0,5 Bund Schnittlauch	2 Eier
150 g Mehl	20 g Butterschmalz	50 g Butter
2 EL Honig	1 EL Mittelscharfer Senf	50 ml roter Balsamicoessig
50 ml Weißweinessig	4 EL Mineralwasser	1 EL Rapsöl
50 ml Olivenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl, die Eier, einen Teelöffel Salz, Pfeffer und Mineralwasser zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Emmentaler reiben. Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit dem Butterschmalz andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Spätzleteig in die Spätzlepresse geben und portionsweise in das siedenden Salzwasser geben und garen. Die Spätzle anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Eine kleine Auflaufform mit der Butter einfetten. Die Hälfte der Spätzle in die Form geben, die Zwiebeln und die Hälfte des geriebenen Emmentalers darauf verteilen. Anschließend die restlichen Spätzle mit geriebenem Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. Die Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Aus dem Olivenöl, dem Weißweinessig, dem Balsamicoessig, dem Honig, dem Salz, dem Pfeffer und dem Senf eine Vinaigrette herstellen. Anschließend den Salat kurz darin marinieren. Den Salat in einer kleinen Extraschüssel anrichten. Die Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten, mit den Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Susanne Bern am 13. Mai 2013