

Kräuter-Käse-Spätzle mit Endivien-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Weizenmehl	100 g Gouda	100 g Appenzeller
100 g Emmentaler	2 Eier	1 EL Butter
2 EL Butterschmalz	50 g glatte Petersilie	Muskat
Salz		

Für den Endiviensalat:

1 Endiviensalat	3 kleine, rote Zwiebeln	1 EL Butterschmalz
3 EL Kräuteressig	1 EL weißer Balsamico	1 EL Balsamicocreame
1,5 EL Kürbiskernöl	4 EL Sonnenblumenöl	1 EL Petersilie, gehackt
1/2 TL Rohrzucker	1 EL Semmelbrösel	Salz
Pfeffer		

Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen.

Mehl, Ei und Kräuter vermischen, etwas salzen und nach und nach Wasser zugeben, bis ein fester, glatter Teig entsteht, der Blasen wirft. Teig kurz ziehen lassen.

Spätzlehobel mit kaltem Wasser ausspülen und auf den Topf legen. Mit Hilfe des Spätzlehobel aus dem Teig nach und nach Spätzle herstellen. Diese direkt ins kochende Wasser gleiten lassen. Kurz Aufkochen, mit der Schaumkelle abschöpfen und mit etwas Butter in ein Sieb zum Abtropfen geben. So lange wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Gouda, Appenzeller und Emmentaler reiben. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Spätzle hineingeben und den geriebenen Käse nach und nach zu den Spätzle in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. So lange braten, bis der Käse geschmolzen ist und ein paar knusprige Spätzle entstanden sind.

Für den Salat Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe langsam anbraten. Am Ende die Semmelbrösel mit anrösten. Pfanne beiseite stellen.

Endiviensalat vierteln, in feine Streifen schneiden und in lauwarmes Salzwasser einlegen, um die Bitterstoffe zu entziehen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kräuteressig, weißen Balsamico und Balsamicocreame in ein Schüttelglas geben. Salz, Pfeffer und Zucker zugeben und verrühren, bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Kürbiskern- und Sonnenblumenöl zugeben, Glas gut verschließen und schütteln.

Salat aus dem Einweichwasser in ein Sieb gießen und mit viel kaltem klarem Wasser abwaschen. Gut trocken schleudern. Petersilie waschen, abtrocknen und grob hacken. Die gerösteten Zwiebelringe und die gehackte Petersilie unter den Salat heben. Kurz vor dem Servieren Salatsoße zugeben und ebenfalls unterheben.

Die Kräuter-Käse-Spätzle mit Endiviensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Ellena Domes am 14. März 2016