

Käse-Spätzle mit Birnen und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

175 g Spätzlemehl	75 g Blauschimmelkäse	2 Eier
120 ml Mineralwasser	20 g Butter	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Birnen:

1 Birne	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Chili	20 g Butter	3 EL brauner Zucker
25 ml Balsamico	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Friséesalat	100 g Wildkräuter	1 Schalotte
40 g Walnusskerne	1 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	3 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

Mehl, Eier, 120 ml Wasser, etwas Muskat und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit einem Holzlöffel schlagen, bis dieser Blasen wirft. Die Masse durch einen Spätzlehobel in kochendes Salzwasser geben. Kurz aufkochen lassen und in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken. Kurz in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter nachbraten. Käse reiben und über die Spätzle streuen.

Für die Birnen:

Die Birne waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das Olivenöl mit Butter, der angebrückten Knoblauchzehe, Chili und Rosmarin erhitzen, braunen Zucker zufügen und karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen und Birne und Zwiebeln in Karamell schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Den Salat waschen, kleinschneiden und mit den Wildkräutern trockenschleudern.

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Diese mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Walnusskerne, Petersilie und Schnittlauch unterheben und die Salatblätter damit vermischen.

Die Käsespätzle mit karamellisierten Birnen und Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Gertrud Baur am 27. Februar 2017