

Handgeschabte Käse-Spätzle mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

200 g Mehl	2 Eier	150 g Emmentaler
2 Zwiebeln	Olivenöl	Salz

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
2 EL süßen Senf	1 EL Balsamico	2 EL süßen Balsamico
4 EL Olivenöl	Honig	Salz

Für die Käsespätzle:

Mehl, Salz und Eier mit dem Handmixer verrühren bis ein zäher Teig entsteht. So lange schlagen, bis Luftblasen entstehen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In dem Olivenöl in einer Pfanne mit wenig Honig braun garen und salzen.

Auf dem Herd zwei Töpfe, einer mit leicht sprudelndem Wasser und einer mit heißem Wasser bereitstellen. Ein Holzbrett ins Kochwasser tauchen und einen Schlag des Teiges draufgeben. Mit einem Spätzleschaber den Teig auf dem Brett glattstreichen und dann kleine Nudeln vom Brett ins Kochwasser schaben. Sind die Nudeln aufgestiegen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, durch den zweiten Topf ziehen, damit der Schaum entfernt wird und dann über einem Sieb abtropfen lassen.

Emmentaler reiben. Die fertigen Spätzle in einen Anrichtering geben, Mit den Zwiebeln und dem Käse bestreuen und im Ofen nochmal heiß werden lassen bis der Käse geschmolzen ist.

Für den Gurkensalat:

Die Gurke schälen und mit einem Sparschäler längs dünne Scheiben abschneiden. Die Streifen 3-4 Mal quer durchschneiden. Aus dem Zitronensaft, Balsamico, Olivenöl, Senf, Honig und Salz eine Sauce verrühren, abschmecken und die Gurkenstücke dazu geben. Gut Durchmischen. Dill abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Über den Salat streuen.

Käsespätzle und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Heinrich Herwig am 20. März 2017