

Überbackene Käse-Spätzle mit Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

300 g Mehl Typ 405	3 Eier	2 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Zwiebel	50 g Butterschmalz

Für die Sauce:

300 g Bergkäse	2 EL Frischkäse	30 g Butter
2 TL Gemüsefond	400 ml Milch 3,5%	3 EL Mehl
1 TL Essig	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für den Salat:

200 g Feldsalat	50 g Speck	4 EL Keimöl
3 EL Essig	1 TL Senf	1 TL Zucker
1 Muskatnuss	neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Käsespätzle:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit den Eiern, 200 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig etwas ruhen lassen. Die Spätzle in reichlich Salzwasser schaben. Spätzle herausnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Zwiebel abziehen und 2/3 davon in Ringe schneiden. Zwiebeln in 2 EL Mehl wälzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb knusprig braten. Die restlichen Zwiebeln für den Salat beiseitelegen.

Für die Sauce:

Die Butter im Topf zerlassen. Das Mehl dazugeben und umrühren. Einige Minuten anschwitzen lassen. Mit der Milch aufgießen und gut umrühren. 200 g des Bergkäses in den Topf geben und schmelzen lassen. Den Frischkäse ebenfalls hinzufügen. Sauce mit Gemüsefond, Essig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Spätzle und Sauce in einer Auflaufform vermengen. Den übrigen Käse reiben und darüber streuen. Käsespätzle für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Die abgescmälzten Zwiebeln darauf gut verteilen.

Für den Salat:

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Speck in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Den Rest der Zwiebel fein würfeln.

Olivenöl, Essig, Senf und Zucker zu einem Dressing verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing und die Zwiebelstückchen in ein verschließbares Glas geben, gut schütteln und über dem Salat verteilen. Den Speck zum Schluss ebenfalls über den Salat geben. Überbackene Käsespätzle mit Feldsalat auf den Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 10. April 2017