

Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und grüner Salat

mit Pfifferlingen

Zutaten

Für die Kässpätzlen:

150 g Emmentaler Käse

$\frac{1}{2}$ EL neutrales Öl

Für die Röstzwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln

Für den Salat mit Pfifferlingen:

250 g frische Pfifferlinge

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl

3 Eier

Salz

250 g Mehl

Öl

$\frac{1}{4}$ Kopfsalat

$\frac{1}{2}$ EL Balsamicoessig

Öl, Salz, Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

$\frac{1}{2}$ EL Senf

Für den Teig Eier, Mehl, Öl und etwa 4 TL Salz mit einem Knethaken verrühren. Je nach Größe der Eier ca. 125 ml Wasser so dazugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Käse reiben. In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig in kleinen Portionen in das kochende Wasser schaben. Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Portion in eine Schüssel geben und die nächsten Spätzle in das kochende Wasser schaben.

Immer wieder ein wenig Käse unter die fertigen Spätzle heben, so dass er gleichmäßig schmilzt und sich verteilt.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in Öl dunkelbraun braten.

Anschließend auf den Käsespätzle verteilen.

Für den Salat mit Pfifferlingen:

Die Pfifferlinge putzen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl anbraten. Die Pfifferlinge dazugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Den Salat putzen, zurechtschneiden und auf Tellern verteilen. Ein wenig mit Essig und Olivenöl beträufeln.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Dabei einige Blätter zum Garnieren zurücklegen. Die gebratenen Pilze in der Pfanne mit Salz, Pfeffer, Essig und Senf abschmecken. Die Petersilie unterheben und die Pilze auf dem Salat anrichten. Mit einigen Petersilienblättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lennard Behmann am 18. September 2019