

# Kässpatzen mit Röstzwiebeln und grünem Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Spätzle:**

275 g Spätzlemehl	3 Eier	300 g alter Bergkäse
150 g Mineralwasser	Muskatnuss	1 TL Salz

**Für die Röstzwiebeln:**

3 Gemüsezwiebeln	3 EL Mehl	Butterschmalz, Salz
------------------	-----------	---------------------

**Für den Salat:**

1 Kopfsalat	4 EL Himbeeressig	2 EL Walnussöl
10 Zweige Schnittlauch	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

Das Mehl, Eier, Salz, und Mineralwasser verkneten bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Mit Muskatnuss abschmecken. Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

Den Käse reiben. Spätzle abwechselnd mit Käse in einem Sieb schichten, sodass das Wasser noch etwas abtropfen kann. Die letzte Schicht stellt Käse dar.

**Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zusammen mit Mehl in einen Gefrierbeutel geben und gut schütteln. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln darin ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Röstzwiebeln sollten Sie immer langsam und in genügend Fett ausbacken. Werden die Zwiebeln zu schnell und zu heiß gebraten, können sie leicht verbrennen und sind dann möglicherweise im Kern noch roh.

**Für den Salat:**

Salat waschen und trockenschleudern. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Himbeeressig und Walnussöl verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Eberl am 23. September 2019