

# Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Käsespätzle:**

1 Zwiebel	3 Eier	100 ml Milch
200 ml Sahne	100 g Emmentaler, am Stück	150 g kräftiger Bergkäse
50 g Limburger, am Stück	100 ml Gemüsefond	250 g Dinkelmehl, (630)
Muskatnuss	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Röstzwiebeln:**

1 Zwiebel	Sonnenblumenöl
-----------	----------------

**Für den Salat:**

60 g roter Eichblattsalat	30 g Kirschtomaten	30 g Salatgurke
$\frac{1}{2}$ EL Honig	$\frac{1}{2}$ EL mittelscharfer Senf	1 EL Gemüsefond
4 EL Kräuteressig	10 Halme Schnittlauch	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:** 10 Halme Schnittlauch

**Für die Käsespätzle:**

Die Eier, Mehl, 125 ml Wasser, Salz und Muskat in eine Rührschüssel geben und solange mit einem Holzlöffel schlagen bis der Teig Blasen bildet. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf Salzwasser aufstellen und das Wasser zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Emmentaler und Bergkäse fein reiben, Limburger in kleine Würfel schneiden.

Spätzleteig mithilfe einer Spätzlehobel in das kochende Wasser geben.

Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig.

Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und etwas abtropfen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Sahne und Milch ablöschen und mit Gemüsefond, Salz und Pfeffer.

abschmecken. Dann alle Käsesorten in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Spätzle dazugeben und gut mit dem Käse vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Salat:**

Salat waschen, putzen, trockenschleudern und klein zupfen. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen. Gurke waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Gemüsefond, Honig, Essig, Senf und Olivenöl mit einem Schneebesen cremig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Dressing zu sauer sein, kann es mit etwas Wasser verdünnt werden.

Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln und mit Schnittlauch garnieren.

Bevor Sie Ihren gesamten Salat mit einem Dressing marinieren, sollten Sie es erst an einem einzelnen Salatblatt probieren. So ist es einfacher das Dressing ggf. erneut abzuschmecken.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Käsespätzle damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Northfield am 19. Oktober 2020