

Allgäuer Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und Salat

Für zwei Personen

Für die Käsknöpfle:

300 g Spätzlemehl	3 Eier	50 g Bergkäse
50 g Emmentaler	50 g Weißlacker	125 g Limburger
Muskatnuss	1 TL Salz	

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	2 EL Semmelbrösel	1 TL edelsüßes Paprikapulver
5 EL Mehl	1 TL Speisestärke	Öl

Für den Salat:

1 Kopfsalat	40 g mittelscharfer Senf	50 g flüssiger Honig
50 ml Branntweinessig	100 ml Mineralwasser	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
100 ml neutrales Pflanzenöl	1 TL Salz	

Für die Käsknöpfle:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Bergkäse, Emmentaler, Weißlacker und Limburger reiben. Spätzlemehl mit dem Salz und den Eiern vermengen. Mit Muskat würzen. Wenn nötig, etwas Wasser dazugeben und mit einem Kochlöffel den Teig so lange abschlagen, bis er Blasen wirft. In einem hohen Topf Salzwasser aufkochen, den Teig durch einen Spätzlehobel in das siedende Wasser reiben, vorsichtig umrühren und so lange im Topf lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Knöpfle abschöpfen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Dann abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine Auflaufform schichten und im Ofen warmstellen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl mit Semmelbrösel, Paprikapulver und Speisestärke mischen. Zwiebelringe in dieser Mischung wälzen und in einer Pfanne mit ausreichend Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kopfsalat zupfen, waschen und trockenschleudern. Senf, Honig, Essig, Mineralwasser, Öl und Salz in einen Mixer geben und cremig pürieren.

Mit Schnittlauch vermengen. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Fröhlich am 28. April 2021