

Käse-Spätzle mit Schmelzzwiebeln und Romana-Salat

Für zwei Personen

Für den Spätzle-Teig:

250 g Mehl 3 Eier 100 ml Mineralwasser

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Käsespätzle:

100 g Bergkäse 100 g Gouda

Für die Zwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln 1 TL Butterschmalz

Für den Romanasalat:

1 Romanasalat 1 TL scharfen Senf 1TL flüssiger Honig

3 EL Weißweinessig 6 EL Olivenöl 2 Zweige Petersilie

2 Zweige Schnittlauch 2 Zweige Basilikum Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

Für den Spätzle-Teig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Wasser, Eier und Salz mit einem Schneebesen und Holzlöffel verrühren und verschlagen bis er Blasen wirft und noch schön flüssig und zäh ist. Nach Bedarf mehr Wasser hinzugeben.

Den Teig mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser schaben und die Spätzle kochen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Nach ca. 5 Minuten abschöpfen, trocknen lassen und direkt in die Anrichte-Form geben.

Für die Käsespätzle:

Bergkäse und Gouda reiben und mit heißen Spätzle vermischen, wenn diese aus dem Topf kommen.

Die Käsespätzle danach für ca. 5 Minuten in den Ofen geben und nochmal bei 200 Grad erhitzen, damit der Käse schmilzt.

Für die Zwiebeln:

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In der Pfanne anbraten.

Für den Romanasalat:

In einer Schüssel Senf und Honig vermischen. Salz, Pfeffer und Weißweinessig hinzugeben, verrühren und langsam das Öl hineinlaufen lassen. 1 EL Wasser dazugeben.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden. Salat waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Die Kräuter unterheben und mit dem Dressing anmachen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und für die Garnitur hacken.

Spätzle auf Tellern anrichten, die Zwiebeln darüber geben und mit Schnittlauch und Pfeffer bestreuen. Den Salat dazu reichen und zusammen servieren.

Shanti Wild am 04. Oktober 2021