

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

3 Eier	200 g Emmentaler	100 g Bergkäse
50 g Romadur	1 EL Butter	100 ml Sahne
300 ml Sprudelwasser	300 g Weizenmehl	Salz, Pfeffer

Für den Tomatensalat:

500 g Strauchtomaten	2 Zitronen, davon Saft	1-2 EL Balsamicocreme
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

2 Gemüsezwiebeln	100 g Mehl	Öl
------------------	------------	----

Für die Käsespätzle:

Das Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Eier und Sprudelwasser zugeben und zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Teig mit dem Kochlöffel ca. 5 Minuten schlagen bis er Blasen wirft. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Alle Käsesorten von Rinden befreien, grob reiben und vermengen.

In einem großen Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen, Spätzlehobel mit etwas kaltem Wasser befeuchten und auf den Topf setzen. Ein Viertel des Teiges auf den Hobel geben und mit Hilfe des Teigschabers in das siedende Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, diese ca. 1 Minute ziehen lassen. Anschließend die Spätzle abschöpfen und auf die vorbereiteten Formen verteilen. Pfanne mit Butter erhitzen, Spätzle mit Käse mischen und anbraten. Etwas Sahne nach Bedarf dazugeben. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Tomatensalat:

Tomaten waschen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel sammeln. Zitronen halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Zitronensaft, Balsamicocreme, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Kurz vor dem Anrichten das Dressing zu den Tomaten geben.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Streifen durch Mehl ziehen und in die Fritteuse geben bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Melissa Karagöz am 28. August 2023