

# Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Käsespätzle:**

250 g Spätzlemehl	3 Eier	2 EL Butter
150 g Emmentaler	150 g Gouda	1 Limburger
100 ml Mineralwasser	Salz	

**Für die frittierten Zwiebeln:**

$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 EL Mehl
-----------------------------	-----------

**Für den gemischten Salat:**

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1 Möhre	1 Tomate
$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	1 EL Zucker	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

4 Halme Schnittlauch	Pfeffer
----------------------	---------

**Für die Käsespätzle:**

Das Mehl, Eier, Mineralwasser und eine Prise Salz miteinander zu einem glatten Teig verrühren. Kurz ruhen lassen. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und mit einem Spätzlehobel den Teig portionsweise ins siedende Wasser streichen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken. Emmentaler und Gouda fein reiben und Haut vom Limburger wegschneiden, bevor er gewürfelt wird. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spätzle darin schwenken. Geriebenen Käse darüber geben und mit schmelzen lassen.

Bei Bedarf etwas von dem Spätzlewasser dazu geben und verrühren.

**Für die frittierten Zwiebeln:**

Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in Mehl wenden. Ringe in Öl goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für den gemischten Salat:**

Salat waschen, trockenschleudern und Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Möhre schälen und klein raspeln. Gurke waschen und in Scheiben hobeln. Tomate waschen, Strunk entfernen und vierteln, bzw.

achteln. Schalotte abziehen und in feine Scheiben/Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Öl, Essig, Zucker und Honig miteinander verrühren bis es emulgiert. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Carmen Kraus am 11. Oktober 2023