

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

250 g Spätzlemehl	4 Eier	125 ml Milch
300 g Bergkäse	150 g Räbkäse	150 g Emmentaler
125 ml Mineralwasser	5 Halme Schnittlauch	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	1 Prise Salz
Mehl	Pflanzenöl	

Für den gemischten Salat:

150 g Kopfsalat	100 g Kirschtomaten	1 Zitrone, davon Saft
1 EL körniger Senf	1 EL Honig	5 EL weißer Balsamico
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Käsespätzle:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Mehl mit Eiern, Milch und Mineralwasser zu einem Teig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Bergkäse, Emmentaler und Räbkäse reiben. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Teig durch ein Spätzlesieb hineinschaben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle abschöpfen. Spätzle in eine Schüssel geben und abwechselnd geriebene Käsesorten dazugeben und verrühren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Paprika und Salz mit Mehl vermischen und Zwiebelringe darin wenden. In heißem Fett knusprig ausbacken. Spätzle mit Röstzwiebeln garnieren.

Für den gemischten Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten waschen und halbieren. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Aus Balsamico, Senf, Honig, und Olivenöl ein Dressing anrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Salat mit Tomaten vermengen und mit Dressing marinieren.

Bernhard Nagel am 23. Oktober 2023