

Grüne Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die grünen Spätzle:

200 g Blattspinat	1 gelbe Zwiebel	4 Eier
60 ml Milch	800 g Mehl, Type 550	Muskatnuss
1 TL Salz	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 gelbe Zwiebel	Butter	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
Mehl		

Zur Fertigstellung:

1 gelbe Zwiebel	300 g würziger Bergkäse	100 g Cheddar
100 g Gouda	200 ml Sahne	200 ml Milch

Für den Tomatensalat:

4 große Tomaten	1 Frühlingszwiebel	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL heller Balsamico	5 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die grünen Spätzle:

Den Blattspinat waschen, trockenschleudern, grob schneiden und in einem Multizerkleinerer pürieren. Aus Mehl, Eiern, Milch und 1 TL Salz einen Teig anrühren. Spinatmasse unterheben und alles gut verrühren.

Mit geriebener Muskatnuss würzen. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen. Salzen und zum Sieden bringen. Spätzleteig über einen Spätzlehobel in das Wasser gleiten lassen. Mit einer Schaumkelle herausholen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden, in einer Schüssel mit Mehl und etwas Paprikapulver mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne für Spätzle aufgestellt lassen.

Zur Fertigstellung:

Zwiebel abziehen und würfeln. In Röstzwiebel-Pfanne andünsten und Spätzle dazugeben. Bergkäse, Cheddar und Gouda reiben und zu den Spätzlen geben. Milch und Sahne angießen bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Für den Tomatensalat:

Zwiebel abziehen und würfeln. Tomaten halbieren, in Scheiben schneiden. Aus Salz, Pfeffer, Essig und Öl ein Dressing anrühren. Über Tomaten und rote Zwiebeln geben. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Tomatensalat damit garnieren.

Alexander Schima am 22. Mai 2024