

Kässpatzen mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Für zwei Personen

Für die Kässpatzen:

50 g Blattspinat	5 Eier	150 g Bergkäse
150 g Emmentaler	50 ml Sahne	100 ml Milch
100 ml Sprudelwasser	400 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	50ml Sonnenblumenöl	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die den grünen Salat:

1 kleinen Kopfsalat	1 EL mittelscharfer Senf	1 EL süßer Senf
20 ml dunkler Balsamicoessig	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kässpatzen:

Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Spinat kurz blanchieren, danach pürieren.

Mehl, Eier, Sprudelwasser und Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Teig halbieren. Einer Hälfte Spinat untermischen.

Teig und Wasser gut salzen. Teig durch Spätzleschaber in Wasser streichen. Danach 1 Minute aufkochen lassen und Spätzle abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken. Käse reiben.

Eine Pfanne erhitzen und Spätzle zusammen mit Sahne erhitzen und den Käse einrühren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Ringe auftrennen und dann in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die bemehlten Zwiebeln in der Pfanne ausbacken.

Für die den grünen Salat:

Salat zupfen, waschen und schleudern.

Im Schüttelbecher beide Senfsorten, Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermischen und gut schütteln. Dressing über den Salat geben und vermengen.

Robert Diesenbacher am 14. Mai 2025