

Käse-Spätzle mit Speck

Für 2 Personen

200 g Bergkäse	100 g Tiroler Speck	210 g Mehl
2 Zwiebeln	Schnittlauch	2 EL Butter
2 Eier	80 ml Wasser	2 TL Paprikapulver
Olivenöl	1 Muskatnuss	Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Zunächst 200 Gramm Mehl, das Wasser und die Eier gut verrühren und mit Salz und der Muskatnuss würzen. Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch das Spätzlesieb geben und in das kochende Salzwasser tröpfeln lassen. So lange köcheln lassen bis die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. Eine Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen lassen. Die Speckwürfel und die fertigen Spätzle hinzufügen. Den Bergkäse über die Masse reiben und alles gut miteinander vermengen, sodass sich der Käse verteilt. Über die Masse anschließend nochmal etwas Käse reiben und die Pfanne ein paar Minuten in den Backofen stellen, sodass sich eine leichte goldbraune Kruste bildet. Währenddessen die zweite Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die restlichen zehn Gramm Mehl und das Paprikapulver vermischen und jeden Zwiebelring darin wälzen. Anschließend in einer zweiten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Ringe darin anbraten lassen. Den Schnittlauch putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend fein hacken. Die Käsespätzle aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten, mit den Zwiebelringen und dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Vincent Mateyka am 28. März 2011