

Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsknöpfe:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Emmentaler, à 150 g	1 Bergkäse, à 150 g
1 Voralberger Raskäse, à 150 g	3 Eier	300 g Spätzlemehl
1 Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat:

300 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Scheibe Räucherspeck
1 EL Senf	100 ml Gemüsebrühe	1 EL Rapsöl
2 EL Kräuternessig	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Zwiebel für den Salat abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebelwürfel dazugeben und glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, das Rapsöl und den Kräuternessig dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Senf abschmecken und zu einer Vinaigrette anrühren. Die Kartoffeln abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Unter die Vinaigrette rühren und ziehen lassen. Den Emmentaler und die beiden Bergkäse reiben, nach Geschmack Muskatnuss dazu reiben und mit Salz und Pfeffer vermengen. Aus dem Spätzlemehl, den Eiern, Salz und etwa 80 Milliliter Wasser einen Spätzleteig schlagen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Teig mit dem Spätzlehobel in das kochende Wasser schaben. Die Spätzle mit der Schöpfkelle aus dem Topf holen, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. In einer eingefetteten feuerfesten Auflaufform die Spätzle und den Käse schichten. Mit einer Käseschicht abschließen und für circa acht Minuten in den Ofen geben. Die zweite Zwiebelhälfte abziehen, in Ringe schneiden, in einer Pfanne mit Butter bräunen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Vor dem Anrichten die Zwiebelringe auf den Spätzle verteilen. Die Schnittlauchhalme waschen und fein hacken. Die Voralberger Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Judith Postler am 08. September 2014