

# Käse-Spätzle mit Speck und Chinakohl-Salat

Für zwei Personen

## Für die Käsespätzle mit Speck:

200 g geräucherter Speck	1 große Speisezwiebel	350 g würziger Bergkäse
50 g Emmentaler	250 g Mehl (Type 480)	3 Eier
125 ml Milch	Muskatnuss	2 TL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

## Für den Chinakohl-Salat:

1 Chinakohl	1 Zehe Knoblauch	10 ml Tafellessig (5%)
25 ml Sonnenblumenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Käsespätzle Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit Mehl und Milch zu einem sämigen Teig verrühren, mit einer Salz und Muskatnuss abschmecken. Spätzle ins kochende Wasser geben. Nach dem Garen aus dem Wasser schöpfen.

Bergkäse und Emmentaler reiben. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Speck anbraten. Spätzle, Zwiebel-Speck-Mischung und Käse in eine Auflaufform schichten und im Backofen gratinieren.

Für den Salat Strunk aus Chinakohl schneiden, Blätter abziehen, waschen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Tafellessig, Öl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit Chinakohl vermengen.

Käsespätzle mit Speck und Chinakohl-Salat anrichten und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 10. Februar 2016