

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln, Feldsalat, Speck-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

80 g Appenzeller	80 g Gouda	80 g Bergkäse
4 Eier	300 g Mehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

2 Gemüse-Zwiebeln	2 EL Mehl	100 ml Rapsöl
Salz		

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat

Für das Dressing:

50 g kleine Speckwürfel	1 mehligk. Kartoffel	1 Schalotte
2 Frühlingszwiebeln	3 Zweige glatte Petersilie	4 EL Sonnenblumenöl
2 EL heller Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

Mehl, Salz und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. 125 ml kaltes Wasser nach und nach zugeben und unter den Teig rühren. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit einem Teigschaber von oben nach unten dünne und lange Teigportionen abstechen und so die Spätzle in das Wasser schaben. Das Wasser sollte dabei leicht siedend, aber nicht sprudelnd kochen. Spätzle abschöpfen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Käse klein schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spätzle darin anbraten. Käse darüber geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und mit einem V-Hobel in ganz dünne Scheiben hobeln. Mit Mehl leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin unter Wenden goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Bedarf mit Salz würzen. Röstzwiebeln vor dem Anrichten über die Spätzle streuen.

Für den Feldsalat:

Salat waschen, putzen und trockenschleudern.

Für das Dressing:

Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Schalotte abziehen und fein hacken. Kartoffel schälen und sehr klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Kartoffelwürfelchen darin anschwitzen. Mit 1 EL Wasser, Essig aufgießen und kurz einköcheln lassen. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat mit dem Dressing, den Frühlingszwiebeln und der Petersilie vermengen und die Speckwürfel vor dem Anrichten drüberstreuen.

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Probst am 03. April 2018