

Allgäuer Kässpätzlen, Feldsalat mit Himbeer-Dressing

Für zwei Personen

Für die Allgäuer Kässpätzlen:

1 Sch. geräuch. Speck	2 Zwiebeln	50 g Bergkäse
25 g Allgäuer Weißlacker	75 g Emmentaler	3 Eier, M
1 EL Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	100 ml Mineralwasser
250 g Mehl, 405	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	3 Himbeeren	25 g Walnüsse
1 TL grob gemahl. Senf	1 TL Honig	3 EL Himbeeressig
6 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	

Für die Allgäuer Kässpätzlen:

Das Mehl, Eier und Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig rühren, bis er blasen schlägt. Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Teig durch eine Spätzlepresse ins Wasser drücken. Wenn die Spätzlen an die Oberfläche steigen, noch ca. 1 Minute ziehen lassen. Danach mit kaltem Wasser abspülen und abkühlen lassen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Speck fein würfeln und beides in einer Pfanne in Butter kurz anbraten. Die abgekühlten Spätzlen mit in die Pfanne geben und erwärmen. Emmentaler und Bergkäse reiben, hinzugeben und verschmelzen lassen. Weißlacker reiben. Kässpätzlen mit Weißlacker, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schnittlauch schneiden und drüber geben.

Für den Feldsalat:

Feldsalat säubern. Walnüsse klein hacken und kurz in einer Pfanne anrösten. Eine Vinaigrette aus Himbeeren, Himbeeressig, Senf, Zucker, 3 EL Wasser, Honig und Olivenöl herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette vermengen und mit Walnüssen garnieren.

Daniel Schmidt am 01. Juli 2024