

Kräuter-Käse-Spätzle mit Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für die Spätzle:

1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Schnittlauch	2 Zweige Thymian
200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Zwiebeln	150 g Bergkäse	2,5 EL Butter
100 ml Milch	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1 Salatgurke
Salz	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico		

Für die Spätzle die Kräuter abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier einschlagen, fein gehackte Kräuter und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben. Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten.

Für den Gurkensalat Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einen tiefen Teller geben und leicht salzen. Mit einem gleichgroßen tiefen Teller abdecken, die beiden Teller gut zusammendrücken und ca. 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einen Schüssel geben. 2 EL Olivenöl, 1 EL weißen Balsamico und die Gurken zugeben und alles gut vermischen. Zuletzt die Petersilie und Dill untermischen und abschmecken, evtl. noch etwas salzen. Die Spätzle in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen. Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln darunter mischen, mit Milch ablöschen, die Hälfte des Käses untermischen und leicht schmelzen lassen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und den restlichen Käse auf die Spätzle geben. Im Ofen unter der Grillschlange oder bei Oberhitze den Käse schmelzen lassen.

Die Käsespätzle mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Tipp:

Weißer Balsamico, selbstgemacht.

250 ml Traubensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann 1 EL Zucker und 125 ml Weißweinessig Essig zugeben. Alles nochmals um etwa 1/4 einkochen und abkühlen lassen.

Wenn der Käse auf den Spätzle geschmolzen ist, die restlichen Zwiebeln obenauf geben und mit dem Salat servieren

Vincent Klink am 06. August 2015