

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln

Für 4-6 Portionen:

Für den Spätzleteig:

300 g Mehl	250 g Magerquark	4 Eier
100 ml Milch	1 TL Salz	1 EL Butter
100 ml Sahne	1/2 Bund Petersilie	250 g Bergkäse
Salz, Pfeffer		

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	3-4 EL Mehl	1 TL Paprikapulver
Salz	Öl	

Für den Salat:

1 kleiner Salat	2 Karotten	Cocktailtomaten
4-5 Radieschen	1/2 TL Senf	3 EL Apfelessig
6 EL Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer	

Für die Spätzle:

Für den Spätzleteig alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zu einen glatten Teig abschlagen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salzen.

Den Spätzleteig durch ein Spätzlesieb in das Wasser streichen und ca. 3-4 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen (den Teig in 2-3 Portionen nacheinander einkochen).

Spätzle mit Siebschöpfer herausnehmen.

In einer großen Pfanne Butter erhitzen und die fertigen Spätzle darin schwenken.

Sahne und gehackte Petersilie zu den Spätzle geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spätzle lagenweise mit dem geriebenen Bergkäse in eine Form schichten und mit Käse bedecken.

Bei 180°C ca. 20 Minuten überbacken.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Mehl mit Paprika und Salz mischen und die Zwiebeln darin wenden.

In Öl knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Nach Belieben noch etwas salzen.

Für den Salat:

Salat waschen, zerteilen. Karotten in feine Streifen hobeln. Tomaten halbieren. Radieschen in Scheiben schneiden.

Für die Vinaigrette Senf mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Salat damit vermengen und auf einer großen Platte anrichten.

NN am 05. November 2022