

Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und Wiesenkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsnöpfe:

400 g Spätzlemehl

4 Eier

300 g Alpenbergkäse

3 EL Butter

200 g Räbkäse

Salz

Für die Röstzwiebeln:

2 weiße große Zwiebeln

Butterschmalz

Für den Wiesenkräutersalat:

1 Handvoll Wiesenkräutersalat

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft, Abrieb)

3 EL Olivenöl

1 EL grober Dijonsenf

$\frac{1}{2}$ TL Honig

1 TL Zucker

3 EL weißer Balsamicoessig

3 EL Trauben Kernöl

Salz, Pfeffer

Für die Käsnöpfe:

Ein Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Mehl mit Eiern, 3 EL Wasser und Salz vermengen. Mit dem Spätzler in siedendes Wasser hobeln.

Alpenbergkäse und Räbkäse reiben. Fertige Knöpfe in Butter schwenken und mit den Käsesorten verwenden.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz frittieren.

Für den Wiesenkräutersalat:

Wiesenkräuter waschen und trockenschleudern. Senf mit Essig, Honig, Zucker, Traubenkernöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen. Zitrone waschen, trockentupfen und abreiben. Anschließend halbieren, auspressen und etwas Saft und Abrieb zu der Vinaigrette geben. Den Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marika Loacker am 12. November 2018