

Käse-Spätzle mit Zwiebel-Seck-Soße und Gurken-Salat

Für zwei Personen

100 g gewürfelter Speck	1 Salatgurke	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	250 g Allgäuer Emmentaler	300 g Mehl
5 Eier	100 g Sauerrahm	1 EL milder Dijonsenf
50 ml Apfelessig	4 TL Kochsalz	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Spätzleteig die Eier, das Mehl, etwas Öl und circa vier Teelöffel Salz mit einem Knethaken vermengen. Anschließend nach und nach circa 200 Milliliter Wasser dazugeben, bis sich ein zähflüssiger Teig ergibt. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Käse reiben. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse geben und in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle im Wasser wieder oben schwimmen, aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel geben. Die fertigen Spätzle mit dem geriebenen Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne zusammen mit dem Speck anbraten. Danach die Zwiebeln und den Speck auf die Käsespätzle geben. Für den Gurkensalat die Gurke hobeln. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend den Sauerrahm, den Knoblauch, das Essig, etwas Öl und den Senf vermischen und über die Gurken geben. Die Käsespätzle mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Bianca Purrer am 20. Februar 2014