

Vorarlberger Käsknöpfe mit Beilagen-Salat

Für zwei Personen

Für die Knöpfe:

300 g Spätzlemehl	500 g Bergkäse	3 Eier
1 Zwiebel	150 g Butter	125 ml Milch
50 ml Mineralwasser	1 Prise Mehl	1 Prise Chilipulver
Friettieröl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat	5 Radieschen	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	1 gelbe Rübe	5 Stück Cherrytomaten
1 Zehe Knoblauch	2 EL Weißweinessig	1 TL mittelscharfer Senf
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Knöpfe:

Mehl, Eier, Wasser mit etwas Salz zu einem Teig vermengen. Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit dem Knöpflehobel den Teig in das kochende Wasser hobeln. Die Knöpfe gut aufkochen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, abseihen und in eine Bratpfanne geben und mit dem Käse vermischen.

Zwiebel abziehen, fein hobeln und mit etwas Mehl bestreuen. In der Fritteuse goldgelb rösten und anschließend auf einem Tuch entfetten und mit Salz und Chili würzen.

Für den Salat:

Den Salat zusammen mit den Radieschen und der Paprika waschen. Paprika entkernen und zusammen mit den Radieschen kleinschneiden. Die Rübe schälen und ebenfalls kleinschneiden. Den Salat in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Alles in eine Schüssel geben.

Aus Öl, Essig und Senf ein Dressing anrühren. Den Knoblauch abziehen, pressen und darunter geben. Den Salat damit vermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Martin am 16. Juli 2018