

Käse-Spätzle mit zweierlei Zwiebel und Endivien-Salat

Für zwei Personen:

Für die Käsespätzle:

2 Eier	100 g Dinkelmehl (1050)	200 g Bergkäse
200 ml Milch	2 EL Butter	1-2 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss Salz		

Für die Zwiebeln:

2 große Zwiebeln	1 EL Dinkelmehl (630)	2 EL Butter
200 ml trockener Weißwein	500 ml neutrales Öl	Salz

Für den Salat:

50 g Endiviensalat	2 TL scharfer Senf	2 TL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl	1 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Für die Käsespätzle:

Die Eier mit einem Schuss Wasser in einer Schüssel verquirlen. Mehl und 1 Prise Salz dazugeben und aufschlagen. Den Teig ruhen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und die Spätzle portionsweise mit Hilfe einer Spätzlereibe hineinschaben.

Zweimal aufkochen lassen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Bergkäse reiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Milch in einer Pfanne erhitzen und Butter darin schmelzen lassen. Mit Salz und Muskat würzen und den Käse dazugeben. Alles verrühren und die Spätzle unterheben. Alles vermengen bis der Käse geschmolzen ist und Fäden zieht.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und 1 1/2 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Mehl mischen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Ringe darin goldbraun ausbacken. Butter in einem Topf zerlassen, restliche halbe Zwiebel würfeln und in der Butter glasig dünsten. Zwiebeln mit dem Wein ablöschen, mit Salz würzen und alles reduzieren lassen.

Für den Salat:

Salat abbrausen, trockenwedeln und in dünne Streifen schneiden. Für das Dressing Senf, Honig, Olivenöl und Weißweinessig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Malin Veith am 08. Juni 2020