

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl 2 Eier (M) $\frac{1}{2}$ TL Ursalz
Muskatnuss

Für den Käse:

125 g Emmentaler 125 g Bergkäse 50 g Butter

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel 250 g Butterschmalz $\frac{1}{2}$ EL Mehl
1 Prise Meersalz

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke $\frac{1}{2}$ Zwiebel $\frac{1}{2}$ Bund Dill
 $\frac{1}{4}$ Bund Radieschen 60 g Joghurt 1,5 EL weißer Balsamico
 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl 1 Prise Zucker 1 TL ital. Kräutermischung
Salz Pfeffer

Für die Spätzle:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Ursalz und etwa 110 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und mit der Küchenmaschine unterschlagen. Solange schlagen bis der Teig Blasen wirft und langsam und zäh vom Löffel fließt ohne zu reißen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise durch die Spätzlereibe streichen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz über dem Topf abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Eventuell kurz mit kaltem Wasser abgießen, damit die Spätzle nicht weitergaren. Die Spätzle vor dem Servieren mit etwas Muskatnuss verfeinern.

Für den Käse:

Beide Käsesorten entrinden und grob reiben. Circa die Hälfte vom Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit warmen Spätzle mischen.

Den restlichen Käse über die Spätzle streuen. Bei Bedarf die Spätzle vorher noch in etwas Butter schwenken.

Für die Röstzwiebeln:

Butterschmalz in einer Pfanne auf maximal 160 Grad erhitzen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Anschließend in einer Schüssel vermengen, so dass die Zwiebeln nicht mehr aneinander kleben. Zwiebel mit Mehl und Salz mischen und danach in heißem Butterschmalz ausbacken. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne nehmen. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und auf die Spätzle geben.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke waschen und schälen. Mit dem Gurkenhobel hobeln.

Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln, von den Stängeln befreien und fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Aus Joghurt, Dill, Zucker, Salz, Pfeffer, italienischer Kräutermischung, Balsamico und Olivenöl ein Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer fein abschmecken. Mit den Zwiebeln, Gurken und Radieschen vermischen und noch einmal abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Schneider am 27. Januar 2021