

Allgäuer Kässpätzlen

Für zwei Personen

Für die Kässpätzlen:

200 g Spätzlemehl	3 Eier	100 g alter Bergkäse
50 g Emmentaler	25 g Weißlacker	50 ml Mineralwasser
Salz	Pfeffer	

Für die Schmelzzwiebeln:

1 Zwiebel	30 g Butter
-----------	-------------

Für die Röstzwiebeln:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Mehl	100 ml Rapsöl
Salz		

Für den Salat:

2 Romanasalat-Herzen	4 Radieschen	2 EL weißer Balsamicoessig
3 EL Olivenöl	1 TL Senf	1 TL Honig
1 Prise Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Kässpätzlen: Das Mehl in eine Schüssel geben, Eier und eine Prise Salz hinzufügen. Den Teig mit einem Kochlöffel verrühren. Nach und nach etwas Mineralwasser hinzufügen, bis ein zähflüssiger Spätzenteig entsteht.

Solange weiter schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Anschließend den Bergkäse und Emmentaler reiben. Weißlacker in kleine Stücke schneiden und mit den anderen Käsesorten in einer Schüssel vermengen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig portionsweise in den Spätzlehobel füllen und gleichmäßig in das siedende Wasser hobeln. Die Spätzlen kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle in eine vorgewärmte Auflaufform oder Pfanne geben. Eine Handvoll geriebenen Käse darüber streuen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Zum Schluss einen Schöpfer des Kochwassers hinzugeben, damit die Kässpätzlen saftig bleiben.

Für die Schmelzzwiebeln: Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln hinzufügen, auf mittlerer Stufe goldbraun anbraten und über die fertigen Kässpätzlen geben.

Für die Röstzwiebeln: Öl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Mit Mehl bestäuben und gut miteinander vermischen.

Zwiebeln in das heiße Fett geben und goldbraun backen, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Kässpätzlen damit garnieren.

Für den Salat: Salat und Radieschen waschen. Salat in mundgerechte Stücke zupfen, Radieschen in dünne Streifen schneiden. Für das Dressing Balsamico, Senf, Salz, Honig und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen kräftig vermengen und das Olivenöl langsam zuführen. Salat mit Dressing marinieren und mit Schnittlauch garnieren.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kässpätzlen auf vorgewärmte Teller anrichten. Salat separat anrichten und beides mit Schnittlauch garniert servieren.

Julia Riedmiller am 31. März 2021