

Spätzleteig-Röllchen, Bergkäse, Spitzkohl-Salat

Für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

150 g Bergkäse	1 Ei	100 ml Milch
100 ml Mineralwasser	150 g Mehl	1 Msp. Kurkuma
Muskatnuss	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Zwiebelbett:

2-3 weiße Zwiebeln	1 EL Butter	50 ml halbtr. Rotwein
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Spitzkohlsalat:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	1 Lauchzwiebel	1 roter Apfel
150 ml Kräuterlimonade	1 EL Kräuteressig	3 Spritzer rote Chilisauce
1,5 EL Sonnenblumenöl	Zucker	Salz

Für die Käsesauce:

50 g Parmesan	50 g Bergkäse	150 ml Sahne
1 TL helle Sojasauce	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon	4 Gänseblümchen	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 TL grobes Meersalz		

Für den Spätzleteig: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei aufschlagen, Milch dazugeben und Mehl langsam einarbeiten.

Wasser und Kurkuma untermischen und Teig mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in einer Pfanne mit Öl ausbacken.

Bergkäse grob raspeln und einige Streifen als Garnitur beiseitelegen.

Bergkäse auf dem Teig verteilen und einrollen. Im Backofen ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Als Röllchen aufschneiden.

Für das Zwiebelbett: Zwiebeln abziehen, vierteln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohlsalat: Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Mit Salz kneten, dann etwas Zucker und Kräuterlimonade dazugeben. Mit Essig, Öl und Tabasco abschmecken. Apfel vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden und mit Spitzkohl vermengen. Ein paar Spalten für die Garnierung aufheben.

Für die Käsesauce: Parmesan und Bergkäse reiben. Sahne in einer Pfanne erhitzen und den geriebenen Käse darin schmelzen. Mit Sojasauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Bacon halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Zwischen die Spätzle-Röllchen stecken. Blumen verlesen. Schnittlauch fein hacken.

Beides zum Garnieren verwenden.

Monika Wenig am 14. April 2025