Käse-Spätzle mit Schmelzzwiebeln und Romanasalat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

6 Eier	300 g kräftiger Bergkäse	500 g Mehl
5 EL Salz		

Für die Schmelzzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	1 EL Butter	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Romanasalat:

1 Romanasalat	2 EL Milch	1 TL Senf
1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Hefeflocken
5 Halme Schnittlauch	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Käsespätzle:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Salz und 300 ml Wasser dazu geben. In der Küchenmaschine so lange zu einem glatten Teig verrühren, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig in eine Spätzlepresse geben und in einen Topf mit kochendem Salzwasser pressen. Spätzle mit einer Schöpfkelle abschöpfen, sobald diese an der Oberfläche schwimmen.
Käse reiben, in einem Topf vermengen und erhitzen. Etwas vom Spätzlewasser dazu geben. Die Spätzle zu der Käsemischung geben, den Herd ausschalten und alles bei Resthitze sanft schwenken, bis der Käse geschmolzen und alles gut verbunden ist.

Für die Schmelzzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in halbe, feine Ringe schneiden. Öl in eine große Pfanne geben und die Schmelzzwiebeln langsam goldbraun anbraten.
Butter in die Pfanne geben, die Schmelzzwiebeln damit aromatisieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Romanasalat:

Romanasalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken.
2 Esslöffel Wasser mit Milch, Senf, Essig, Öl und Hefeflocken verrühren.
Kräuter zugeben. Dann mit Salz und Pfeeffer würzen und mit Salat vermengen.
Die Käsespätzle in tiefen Tellern servieren. Den Romanasalat seperat dazu reichen.

Christine Lakner am 13. August 2025