

Käse-Spatzen, Schmelzzwiebeln und Gurkensalat

Für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

50 g Edamer	50 g Bergkäse	50 g Gruyère
50 g Romadur	2 Eier	100 ml Milch
100 ml Mineralwasser	175 g Mehl	Salz
Pfeffer		

Für die Schmelzzwiebeln:

2 große Gemüsezwiebeln	1 TL Butter	Sonnenblumenöl
Salz		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	100 ml Sahne	50 ml Weißweinessig
20 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

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

Für den Spätzleteig:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Käse mit einer groben Reibe reiben und miteinander vermengen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus Mehl, Eiern, Milch, Mineralwasser und einer Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken einen Spätzleteig herstellen. Die Konsistenz sollte leicht flüssig und klebrig sein. Spätzle mit Hilfe eines Spätzlehobels in kochendes Wasser hobeln. Spätzle hierfür mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. Eine kleine gusseiserne Pfanne einfetten und abwechseln Spätzle und geriebenen Käse in die Pfanne schichten. Anschließend mit Alufolie abdecken und für 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Spätzle vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmelzzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und mit Hilfe einer Mandoline fein hobeln. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin braten. Salzen.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit Sahne, Essig und Öl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill fein schneiden und untermengen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Käsespatzen in Gusseisenpfanne servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Magdalena Knoll am 26. Januar 2026