

# Allgäuer Käse-Spätzle, Feldsalat, Apfel-Speck-Dressing

Für zwei Personen

**Für die Spätzle:**

300g Mehl	3 Eier (Größe M)	200g Bergkäse
200g Emmentaler	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 große Zwiebel
2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL Salz
Pfeffer		

**Für den Feldsalat:**

150g Feldsalat	3 Scheiben Bacon	1 kleinen roten Apfel
1 EL Rapsöl	1 TL Puderzucker	2 EL Apfelessig
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und ein TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier und ca. 120 ml Wasser zufügen und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtrocknen. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und in einer Schüssel mit einem TL Salz vermischen. Fünf Minuten ziehen lassen, danach mit 3 EL Mehl vermengen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin langsam braun braten. Zuletzt mit Paprikapulver bestäuben und kurz weiterbraten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck in drei bis vier Minuten knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach die Apfelwürfel in dieselbe Pfanne geben, mit Puderzucker bestäuben und goldgelb braten.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Zwei bis drei Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Käse von der Rinde befreien und grob reiben. Die heißen Spätzle mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte feuerfeste Schüssel schichten mit Pfeffer würzen und für ein paar Minuten in den Ofen geben.

Den Feldsalat salzen, pfeffern, mit Apfelessig beträufeln und vermengen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Spätzle aus dem Ofen herausnehmen und Zwiebeln und Schnittlauch darauf verteilen.

Den Feldsalat auf Tellern anrichten, die Apfelwürfel zusammen mit dem Bratöl darüber geben und mit dem Speck bestreuen. Die Käsespätzle ebenfalls auf Tellern anrichten und beides servieren.

Christina Angersbach am 01. Februar 2016