

Käsespätzle, Speck, Zwiebeln, Salat, Honig-Dressing

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

2 Eier	200 g Spätzlemehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
--------	-------------------	-----------------------

Für die Fertigstellung:

100 g Baconscheiben	1 große weiße Zwiebel	100 g Appenzeller
50 g Emmentaler	100 ml Sahne	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 kl. weiße Zwiebel	Mehl	Öl
---------------------	------	----

Für den Salat:

20 g Lollo rosso	20 g Feldsalat	20 g Romanasalat
1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Gurke	6 Cocktailtomaten
2 TL Kresse		

Für das Dressing:

1 Schalotte	2 TL Honig	2 TL m.-scharfer Senf
2 EL Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie

Für die Spätzle:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl, Salz und 80 ml Wasser in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und 2-3 Minuten vermischen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig sollte zähfließend vom Spatel reißen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen und in das kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen sind sie gar. Spätzle aus dem Wasser abschöpfen, in kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Für die Fertigstellung:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Eine große Pfanne mit Butter erhitzen. Zwiebelringe darin anbraten und salzen.

In einer zweiten Pfanne den Speck bei mittlerer Hitze ohne Fett, knusprig anbraten.

Emmentaler und Appenzeller reiben. Etwas Käse für die Garnitur beiseitestellen.

Die fertigen Spätzle zu den gebratenen Zwiebeln in die Pfanne geben, den Speck und Käse dazugeben und gut vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käsespätzle in zwei kleine Gusseisenpfannen aufteilen, mit jeweils 50 ml Sahne übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Käsespätzle im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen bis der Käse eine schöne goldbraune Farbe hat.

Für die frittierten Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Fritteuse erhitzen. Zwiebeln im Mehl wälzen, dann im Öl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Den gesamten Salat in mittelgroße Streifen schneiden. Karotte schälen und fein raspeln. Tomaten halbieren und Gurke in kleine Scheiben schneiden. Diese nochmals halbieren. Alles gemeinsam mit Kresse in eine Schale geben.

Für das Dressing:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel, Senf, Honig, Essig und Olivenöl in einer Schale vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und über die Spätzle geben.

Auf einem großen Holzbrett jeweils eine Käsespätzlepfanne platzieren und die frittierten Zwiebeln darauf platzieren. Den Salat separat neben den Käsespätzle anrichten und servieren.

Lisa Burger am 08. Mai 2025