

Allgäuer Kräuter-Spätzle

Für 2 Portionen

4 Eier	0,50 Tl Salz	Muskatnuss
200 g Mehl	0,50 Bd. Petersilie	150 g Bergkäse
3 Zwiebeln	50 g Butterschmalz	4 Sch. Bacon
1 kl. Kopfsalat	2 El Olivenöl	1 El Weißweinessig
Gartenkresse	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Kräuterspätzle die Eier in die Schüssel einer Teigmaschine aufschlagen und mit dem $\frac{1}{2}$ Tl Salz und geriebener Muskatnuss verrühren. Das Mehl zugeben und den Spätzleteig für 6 Minuten glatt kneten lassen. Den Teig in Chargen auf ein Spätzle Brett verteilen und dünne Spätzle in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, die Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und unter die Spätzle heben. Den Bergkäse fein reiben. Eine Auflaufform zur Hälfte mit den Kräuterspätzle füllen, dann mit der Hälfte des Bergkäses bestreuen, dann die restlichen Kräuterspätzle darauf verteilen und mit dem restlichen Bergkäse zum Schluss nochmal bestreuen. Die Auflaufform für 10 Minuten in den 170°C heißen Umluftofen geben.

Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne im Butterschmalz schön braun braten. Die Baconscheiben in einer Pfanne beidseitig knusprig rösten.

Den Kopfsalat zupfen, waschen und abtropfen lassen. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker die Salatblätter marinieren. Die Kräuterspätzle aus dem Ofen nehmen und mit den Schmorzwiebeln, Baconscheiben und etwas Gartenkresse garnieren.

Den Kopfsalat dazu reichen.

Christoph Rüffer am 27. Februar 2026