

# Rote Käse-Spätzle

## Für zwei Personen:

1 frische Knolle Rote Bete	1 große weiße Zwiebel	3 Knoblauchzehen
8 Eier	50 g Butter	100 g Allgäuer Bergkäse
1 Bund glatte Petersilie	500 g Mehl	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. 3 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, restlich fünf Eier und 1 Teelöffel Salz die Mulde geben.

Rote Bete Knolle waschen und grob raspeln. Raspel in ein Tuch geben und kräftig auspressen, Saft auffangen. Rote Bete Saft zu der Masse in der Mulde geben. Alles von der Mitte aus gründlich miteinander vermengen. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Spätzleteig mit Muskat würzen. Teig anschließend so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt, ohne zu reißen.

Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen und den Spätzleteig in das kochende Wasser drücken. Spätzle garen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Zwiebel- und Knoblauchwürfel goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spätzle zur Masse geben und mit braten.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Spätzle heben. Ca. 2/3 des Käses dazureiben und alles vermengen. Die Masse in eine feuerfeste Form geben, restlichen Käse darüber reiben und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen, bis eine knusprig braune Oberfläche entsteht.

Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 30. März 2020