

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Käse-Spätzle mit Röstzwiebel & grünem Salat

Koch: Toni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

Für den Spätzle-Teig

- 300 g Mehl (glatt)
- 300 g Mehl (griffig)
- 250 ml Milch
- 250 g Sauerrahm
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL Butter zum Anbraten

Für die Spätzle

- 450 g Bergkäse
- 200 g Emmentaler

Für die Röstzwiebeln

- 300 g Zwiebeln
- 1 ½ EL Paprikapulver
- 150 g Mehl
- 7 EL neutrales Pflanzenöl

Für den Salat

- 2 Stk. Häuptelsalat

Quelle: ORF extra

- 8 EL Nussöl
- 4 EL Marillen-Essig
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den Spätzle-Teig zuerst das Mehl (glatt und griffig) mit den Eiern, dem Sauerrahm und der Milch in einer Schüssel vermengen – der Teig sollte zähflüssig sein, eventuell noch ein wenig Sodawasser oder Mehl einarbeiten. Dann mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

2. Nun den Teig durch ein Spätzle-Sieb in kochendes Salzwasser tropfen lassen, einmal aufkochen lassen, abseihen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Nun den geriebenen Käse (Bergkäse und Emmentaler) dazugeben und gut durchmengen. Der Käse sollte mit den heißen Spätzle verschmelzen.

3. Für die Röstzwiebeln zuerst die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Dann die Zwiebel-Ringe in einer Mischung aus Mehl und Paprikapulver wenden und in reichlich neutralem Pflanzenöl goldgelb backen. Danach auf etwas Küchenpapier gut abtropfen lassen.

4. Für den Salat den Hähntelsalat waschen, abtropfen lassen und danach in mundgerechte Stücke zupfen. Für die Marinade das Nussöl, den Marillen-Essig, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Vanillezucker in einer Schüssel vermengen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Den Salat damit marinieren.

5. Zum Schluss die Käsespätzle auf einem flachen Teller anrichten, die Röstzwiebeln darüber geben und den grünen Salat dazu servieren.