Käsespätzle mit gerösteten roten Zwiebeln

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 2-3 Portionen:

Für die Spätzle:
3 Eier
300 g Mehl
130 ml Wasser
1 TL Salz
Alternativ 600 g frische Spätzle aus dem Kühlregal

Für die Käsespätzle:
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler oder Bio-Bergkäse
30 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer und gemahlener Muskat
1 Bund frische Petersilie
2 große rote Zwiebeln

Für den Salat:
1 kleiner Kopfsalat
1 Salatgurke
2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
1 TL Agavendicksaft
1 Spritzer Zitrone
Salz und Pfeffer

So geht's

1. Für die Spätzle Eier, Mehl, Wasser und Salz mit den Knethaken eines Rührgerätes verkneten, bis der Teig Blasen wirft und sehr zähflüssig ist. Er sollte nur leicht vom Löffel fließen.

2. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

3. Den Spätzleteig portionsweise auf einem schmalen Brett glatt streichen und mit einem scharfen Messer oder einer Teigkarte dünne, lange Teigportionen abstechen und ins kochende Wasser schaben. Alternativ den Teig durch eine Spätzlepresse in das Wasser drücken.

4. Die Spätzle mit einer Siebkelle herausnehmen sobald sie an der Oberfläche schwimmen und kurz unter kaltem Wasser abbrausen. Anschließend in eine große Schüssel geben.

5. Die fertigen Spätzle in eine Pfanne mit 15 g **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** geben und leicht anbraten.

6. Anschließend mit **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne** und Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen.

7. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

8. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler** vom Rand befreien und klein raspeln. Die Hälfte des Käses zu den Spätzlen geben und unter Rühren schmelzen lassen.

9. Sollte die Pfanne nicht ofenfest sein, die Käsespätzle in eine geeignete Auflaufform füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und für 15 Minuten im Ofen überbacken.

10. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne 15 g Butter erwärmen und die Zwiebelringe darin 10-15 Minuten anrösten.

11. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

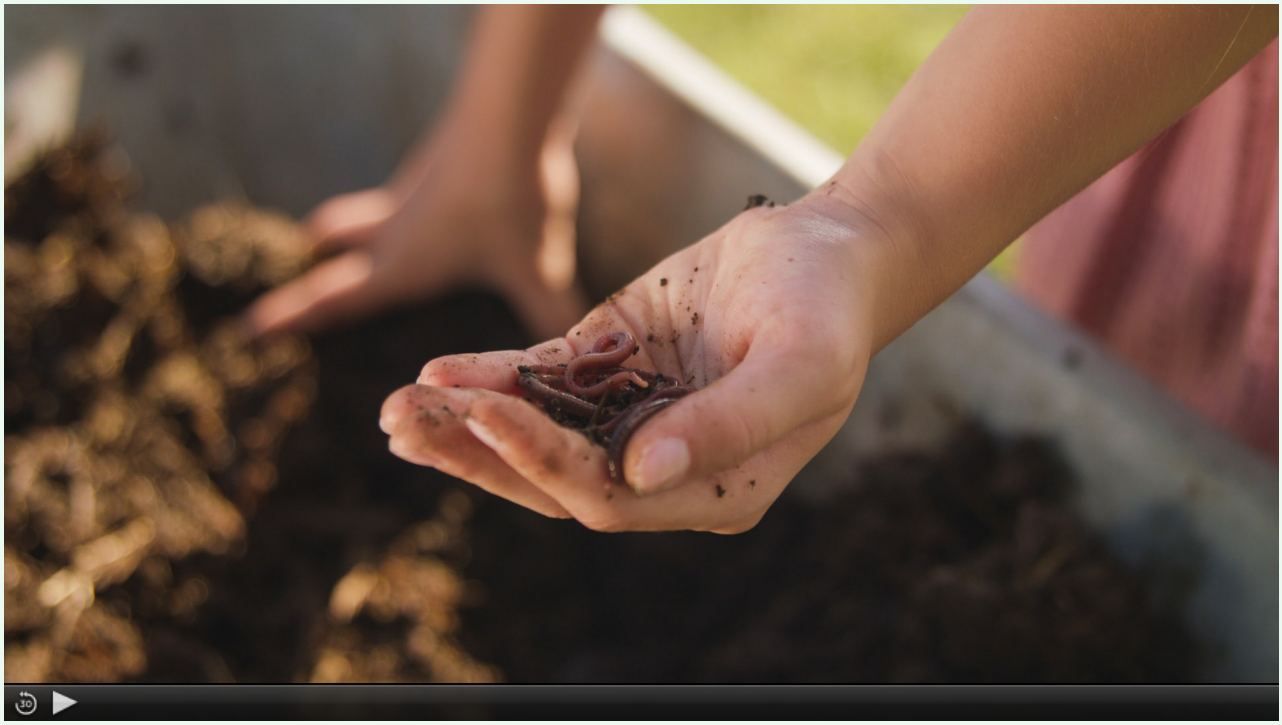
12. Für den Salat den Kopfsalat und die Gurke waschen, den Salat klein zupfen, die Gurke in dünne Scheiben hobeln und beides in eine Schüssel geben. Für das Dressing Olivenöl, Weißweinessig, Agavendicksaft und Zitrone gut vermischen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Anschließend das Dressing über den Salat geben und gut miteinander vermengen.

13. Die fertigen Käsespätzle mit den angerösteten Zwiebelringen und der gehackten Petersilie garnieren und mit dem Salat servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?