

Käse-Spätzle mit Gurken-Salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Spätzle:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g Emmentaler
- 2 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ Bund Dill
- 2 EL süßen Senf
- 1 EL Balsamico
- 2 EL süßen Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- Honig
- Salz

Zubereitung:

Mehl, Salz und Eier verrühren, bis ein zäher Teig entsteht. So lange schlagen, bis Luftblasen entstehen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In Olivenöl in einer Pfanne mit wenig Honig braun garen und salzen.

Auf dem Herd 2 Töpfe, einer mit leicht sprudelndem Wasser und einer mit heißem Wasser, bereitstellen. Ein Holzbrett ins Kochwasser tauchen und einen Schlag des Teiges draufgeben. Mit einem Spätzleschaber den Teig auf dem Brett glattstreichen und dann kleine Nudeln vom Brett ins Kochwasser schaben. Sind die Nudeln aufgestiegen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, durch den 2. Topf ziehen, damit der Schaum entfernt wird und dann über einem Sieb abtropfen lassen.

Emmentaler reiben. Die fertigen Spätzle in einen Anrichtering geben, mit Zwiebeln und Käse bestreuen und im Ofen nochmal heiß werden lassen bis der Käse geschmolzen ist.

Die Gurke schälen und mit einem Sparschäler längs dünne Scheiben abschneiden. Die Streifen 3 – 4 mal quer durchschneiden. Zitronensaft, Balsamico, Olivenöl, Senf, Honig und Salz verrühren, abschmecken. Die Gurkenstücke dazu geben und gut durchmischen. Dill abbrausen, trocken wedeln, kleinhacken und über den Salat streuen.

Käse-Spätzle und Gurken-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Heinrich Herwig

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. März 2017

Episode: Leibgerichte