

Käsespätzle mit Rucola-Kräuter-Salat

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 4 Eier
- 400 g Mehl Type 405
- 200 ml Wasser
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz

Mehl und Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Holzlöffel langsam glatt rühren. Das handwarme Wasser nach und nach hinzufügen und alles kräftig verrühren. Der Teig sollte Blasen schlagen und schön geschmeidig sein. Das dauert etwa 4-5 Minuten. Mit Muskat und Salz würzen und den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Spätzle:

- 500 g Zwiebeln
- 400 g würziger Bergkäse
- alternativ: Husumer Deichkäse
- 2 EL Butterschmalz

Zwiebeln schälen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten schmoren. Dabei immer wieder wenden, salzen und leicht zuckern. Den Bergkäse reiben.

Kochwasser in einem großen Topf erhitzen und leicht salzen. Den Teig portionsweise auf ein Spätzle-Brett geben, verstreichen und Streifen in das leicht kochende Wasser schaben. Die Spätzle 2-3 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und kurz beiseitestellen.

Die Zwiebeln auf die eine Hälfte der Pfanne schieben. Nun eine Schicht Spätzle in die Pfanne geben. Darauf Zwiebeln verteilen und Käse streuen. Wieder ein paar Spätzle hinzufügen und mit den anderen Zutaten schichten. Mit Käse abschließen. Die Pfanne verschließen und die Hitze etwas erhöhen. Den Käse 2-3 Minuten in der verschlossenen Pfanne schmelzen lassen. Dabei aufpassen, dass die Käsespätzle nicht anbrennen. Vor dem Servieren alles nochmals wenden.

Zutaten für den Salat:

- 1 Bund Rucola
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Dill
- Olivenöl
- Weißwein-Essig
- helle Crema di Balsamico
- 0,5 Bund Schnittlauch
- schwarzer Pfeffer

Rucola, Petersilie und Dill säubern und in mundgerechte Stücke zupfen. Etwas Olivenöl, Weißweinessig und Crema di Balsamico in eine Schüssel geben und verrühren. Salat und Kräuter hinzufügen und mit der Vinaigrette vermengen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 16.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen