

Vorarlberger Käsknöpfe mit Salat

(für 3 Personen):

- 200 g helles Dinkelmehl
- 2 Eier
- 2 EL Sahne
- Salz
- 100 ml Wasser
- 150 g Vorarlberger Bergkäse
- 100 g Montafoner Sauerkäse
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl

Mehl, Salz, Eier, Sahne und Wasser in einer Rührschüssel zu einem Teig verarbeiten. Beide Käsesorten grob reiben und in einem tiefen Teller vermengen. Etwas geriebenen Käse auf den Boden einer Beilagen-Schüssel streuen und für den Salat beiseitestellen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Knöpfleteig mit einer Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Mit dem Käse in einer Schüssel schichten, beiseitestellen und warm halten.

Zwiebeln abziehen, fein hacken und mit Mehl bestäuben. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und 5-7 Minuten bei mittlerer Temperatur bräunen.

Zutaten für den Salat:

- 0,5 Eisbergsalat
- 3 EL Apfelessig
- 3 EL Kürbiskernöl
- 1 TL Ahornsirup
- Salz

Den Salat waschen, trocken schleudern, zerkleinern und in die mit Käse bestreute Beilagen-Schüssel geben. Essig, Kernöl und Ahornsirup in einer Schale verrühren, mit Salz abschmecken und über den Salat geben.

Zutaten zum Anrichten:

- 0,5 Bund Schnittlauch

Schnittlauch waschen und klein schneiden. Die Hälfte davon über den Salat geben. Die Knöpfe auf Teller verteilen und mit dem restlichen Schnittlauch und den Röstzwiebeln garnieren. Den Salat separat dazu servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 04.07.2024

Koch/Köchin: Anita Bonetti

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