

**Vincent Klink**  
**Käsespätzle mit Feldsalat**

**Donnerstag, 26. Januar 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

### Zutaten

#### Für die Käsespätzle

400 g Mehl  
6 Eier  
etwas Salz  
2 Zwiebeln  
200 g Bergkäse  
3 EL Butter  
150 ml Milch  
etwas Pfeffer

#### Für den Feldsalat

1 kleine Kartoffel, mehlig  
kochend  
150 g Feldsalat  
1/2 Bund Schnittlauch  
3 EL Rapsöl  
1 EL Apfelessig  
125 ml kräftige Gemüsebrühe  
etwas Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1.

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

2.

In der Zwischenzeit für das Salatdressing Kartoffel kochen, schälen und etwas abkühlen lassen.

3.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

4.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

5.

Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

6.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben.

8.

Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen oder die Grillschlange einschalten.

9.

Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Spätzle ebenfalls in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen. Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln darunter mischen, mit Milch ablöschen, die Hälfte des Käses untermischen und leicht schmelzen lassen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und den restlichen Käse auf die Spätzle geben. Die Pfanne unter den Grill stellen und den Käse schmelzen lassen.

10.

Wenn der Käse auf den Spätzle geschmolzen ist, die restlichen Zwiebeln obenauf geben.

Feldsalat mit dem Dressing anmachen und mit den Käsespätzle servieren.

Pro Portion: 814 kcal / 3409 kJ

78 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 36 g Fett