



## Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat

### Zutaten (für 10 Personen)

- 1500 g Mehl (Typ 405, 550 oder Spätzlemehl)
- 15 Eier
- 8 Zwiebeln
- 650 g Käse (am besten 400 g Bergkäse und 250 g Emmentaler gemischt)
- 5 Salatgurken
- 1 Bd. Petersilie (ca. 75 g)
- 1 Bd. Dill (ca. 40 g) frisch oder getrocknet/tiefgefroren
- 125 g Sauerrahm
- 12 El Sonnenblumenöl
- 5 El weißer Balsamico
- 12 g schwarzer Pfeffer
- 50 g Salz (2,5 EL)
- 5 g Muskat (2-3 TL)

### Zubereitung

#### Röstzwiebeln

1. Die Zwiebeln schälen, die Enden abschneiden und in feine Ringe (oder halbe Ringe) schneiden.
2. Die Zwiebeln in eine große Schüssel geben und mit 5 El Mehl gut vermengen (am besten mit der Hand). In ein Sieb geben und über dem Waschbecken schütteln, bis kein Mehl mehr kommt.
3. In einer (am besten beschichteten) Pfanne Öl auf mittlerer Hitze heiß werden lassen, die Zwiebeln zugeben (es muss auf jeden Fall das „Brutzeln“ anfangen, sobald die Zwiebeln reinkommen, am besten mit einer ausprobieren). Wenn sie Farbe bekommen, umrühren und die Hitze noch etwas reduzieren. Ca. 20 Minuten weiter braten, bis die Zwiebeln richtig kross sind. Mit etwas Salz abschmecken.

#### Spätzle

1. Grundregel für den Teig: Verhältnis von Mehl (g) zu Flüssigkeit (ml) (= Eier oder Eier und Wasser) = 1:1
2. Die Flüssigkeit in eine Schüssel geben, Salz (und evtl. etwas Muskat) zugeben und das gesiebte Mehl zugeben, währenddessen immer mit einem Holzlöffel umrühren. Wenn es keine Klumpen mehr gibt, so lange weiter rühren bis der Teig Blasen wirft. Den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen.
3. Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Wasser salzen. Den Käse reiben und bereitstellen.
4. Den Teig mit einem Hobel, einer Presse oder durch ein Sieb ins kochende Wasser gleiten lassen (immer nur 1-2 Schöpfkellen auf einmal!), ca. 1-2 Minuten warten bis die Spätzle oben schwimmen, dann abschöpfen und in einer großen ofenfesten Schüssel (oder einem Topf) mit Käse und ein wenig Spätzlewasser vermengen, im Ofen warm stellen. Das Ganze so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die ganze Masse abschmecken (das Spätzlewasser nicht vergessen, das macht das Ganze schön cremig!).
5. Ihr könnt eine Spätzle Reibe oder einen Spätzlehobel verwenden, es geht aber auch wunderbar ohne.



Markthalle