

Martina & Moritz: Käse-Schmarrn mit Kopfsalat

 happy-mahlzeit.com/2021/03/06/martina-moritz-kaese-schmarrn-mit-kopfsalat/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 Scheiben Bauernbrot, ca. 100 g, gern vom Vortag
- 50 g geriebener Käse
- 1 Tasse abgezupfte Kräuterblätter, z.B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 1/8 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Außerdem:

- 1 Kopfsalat
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 – 3 EL milder Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze bzw. 200°C Heißluft vorheizen.

Die Zwiebel fein würfeln und in heißer Butter in einer großen beschichteten Pfanne (26 cm Durchmesser) andünsten. Die Brotscheiben in 2 cm kleine Würfel schneiden, zwischen den Zwiebeln verteilen und mitbraten. Wenn sie rundum schön knusprig sind, die gehackten Kräuter untermischen und den Käse dazwischen verteilen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei sofort eine Salzprise zufügen, so wird der Schnee schneller fest.

Eigelb mit Mehl glattrühren, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Erst dann die Milch einarbeiten und zum Schluss den Eischnee unterheben. Diesen dickflüssigen Teig über

das Zwiebel-Brot-Gemisch gießen, 2 Minuten auf dem Herd stocken lassen, dann im Ofen (bei 220 Grad Ober- & Unterhitze/ 200 Grad Heißluft) bräunen und schließlich mit zwei Gabeln in Stücke rupfen.

Für den Salat den Kopf in Blätter zerlegen, große Blätter in Stücke reißen und die Kräuter hacken. In der Salatschüssel Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Öl miteinander verrühren. Salat und Kräuter darin wenden.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 18.4.2020

Episode: Schnelle Küche – In 20 Minuten auf dem Tisch