



Monika Wenig

Spätzleteig-Röllchen mit Bergkäse, Spitzkohl-Apple-Salat und Kräuterlimonaden-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

150 g Bergkäse
1 Ei
100 ml Milch
100 ml Mineralwasser
150 g Mehl
1 Msp. Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei aufschlagen, Milch dazugeben und Mehl langsam einarbeiten. Wasser und Kurkuma untermischen und Teig mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in einer Pfanne mit Öl ausbacken.

Bergkäse grob raspeln und einige Streifen als Garnitur beiseitelegen. Bergkäse auf dem Teig verteilen und einrollen. Im Backofen ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Als Röllchen aufschneiden.

Für das Zwiebelbett:

2-3 weiße Zwiebeln
1 EL Butter
50 ml halbtrocken Rotwein
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, vierteln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohlsalat:

½ Spitzkohl
1 Lauchzwiebel
1 roter Apfel
150 ml Kräuterlimonade
1 EL Kräuteressig
3 Spritzer rote Chilisauce
1,5 EL Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Mit Salz kneten, dann etwas Zucker und Kräuterlimonade dazugeben. Mit Essig, Öl und Tabasco abschmecken.

Apfel vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden und mit Spitzkohl vermengen. Ein paar Spalten für die Garnierung aufheben.

Für die Käsesauce:

50 g Parmesan
50 g Bergkäse
150 ml Sahne
1 TL helle Sojasauce
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Parmesan und Bergkäse reiben. Sahne in einer Pfanne erhitzen und den geriebenen Käse darin schmelzen. Mit Sojasauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon
4 Gänseblümchen oder Wiesenblumen
¼ Bund Schnittlauch
1 TL grobes Meersalz

Bacon halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Zwischen die Spätzle-Röllchen stecken. Blumen verlesen. Schnittlauch fein hacken. Beides zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.