

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Mai 2025 ▪
Tagesmotto „Mamas Küche“ mit Zora Klipp



Lisa Burger

**Käsespätzle mit gebratenem Speck, frittierten Zwiebeln
und buntem Salat mit Honig-Senf-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

2 Eier
200 g Spätzlemehl
½ TL Salz + Salz für das Kochwasser

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl, Salz und 80 ml Wasser in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und ca. 2-3 Minuten vermischen, bis der Teig Blasen wirft. Der Teig sollte zähfließend vom Spatel reißen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen und in das kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen sind sie gar. Spätzle aus dem Wasser abschöpfen, in kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Für die Fertigstellung:

100 g Baconscheiben
1 große weiße Zwiebel
100 g Appenzeller
50 g Emmentaler
100 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Eine große Pfanne mit Butter erhitzen. Zwiebelringe darin anbraten und salzen.

In einer zweiten Pfanne den Speck bei mittlerer Hitze ohne Fett, knusprig anbraten.

Emmentaler und Appenzeller reiben. Etwas Käse für die Garnitur beiseitestellen.

Die fertigen Spätzle zu den gebratenen Zwiebeln in die Pfanne geben, den Speck und Käse dazugeben und gut vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käsespätzle in zwei kleine Gusseisenpfannen aufteilen, mit jeweils 50 ml Sahne übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Käsespätzle im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen bis der Käse eine schöne goldbraune Farbe hat.

Für die frittierten Zwiebeln:

1 kleine weiße Zwiebel
Mehl, zum Mehlieren
Öl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Fritteuse erhitzen. Zwiebeln im Mehl wälzen, dann im Öl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

20 g Lollo rosso
20 g Feldsalat
20 g Romanasalat
1 Karotte
½ Gurke
6 Cocktailtomaten
2 TL Kresse

Den gesamten Salat in mittelgroße Streifen schneiden. Karotte schälen und fein raspeln. Tomaten halbieren und Gurke in kleine Scheiben schneiden. Diese nochmals halbieren. Alles gemeinsam mit Kresse in eine Schale geben.

Für das Dressing: Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel, Senf, Honig, Essig und Olivenöl in einer Schale vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Schalotte
- 2 TL Honig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL weißer Balsamicoessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Petersilie hacken und über die Spätzle geben.

- ¼ Bund Petersilie

Auf einem großen Holzbrett jeweils eine Käsespätzlepfanne platzieren und die frittierten Zwiebeln darauf platzieren. Den Salat separat neben den Käsespätzle anrichten und servieren.