

Käsespätzle

1 Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Mehl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Die Zwiebeln darin wenden, in ein Sieb geben und das überschüssige Mehl abschütteln.

2 Das Öl in einem Topf oder in der Fritteuse auf 175 °C erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise knusprig frittieren. Die Röstzwiebeln mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

3 Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Quark, die Eier, Milch und Gewürze hineingeben. Die Zutaten in der Mitte mit einem Kochlöffel vermischen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig schlagen. Den Teig portionsweise in einen Spätzlehobel füllen und in sprudelnd kochendes Salzwasser tropfen lassen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen und abkühlen lassen.

4 In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Die Spätzle darin erhitzen, mit dem Käse bestreuen und alles gut durchschwenken. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Gemüsebrühe angießen und die Spätzle mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5 Die Käsespätzle in einer Schüssel anrichten, die Röstzwiebeln darüber verteilen und alles mit Schnittlauch und grobem Pfeffer bestreut servieren.

Zutaten
für 4 Portionen

Röstzwiebeln:
300 g Zwiebeln
50 g Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
Öl zum Frittieren

Spätzleteig:
300 g Mehl
250 g abgetropfter
Speisequark
4 Eier (Größe M)

100 ml Milch
Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:
50 g Butter, 80 g Zwiebelwürfel
100 g Romandur ohne Rinde,
klein gewürfelt
je 100 g frisch geriebener
Emmentaler und Bergkäse
50 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Schnittlauchröllchen
grob gemahlener Pfeffer

AIDA CHEF-TIPP:
Die Spätzle werden noch besser, wenn Sie den Quark vorher abtropfen lassen, damit der Teig einen geringeren Wassergehalt hat. Dafür den Quark in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben. Das Tuch mit Küchegarn zubinden und den Quark vor der Verwendung mindestens 2 bis 3 Stunden abtropfen lassen.

