

## Allgäuer Käsespätzle mit Kürbissalat

### Zutaten für Spätzle (für 4 Personen):

- 5 Eier
- 6 Eigelbe
- 500 g Mehl
- 1 El saure Sahne
- 100 g Bergkäse
- 100 g Emmentaler
- 500 g in Streifen geschnittene Zwiebel
- 80 ml Rapsöl
- 300 g feine Zwiebelwürfel
- 50 g Butter
- Aus der Mühle Pfeffer
- Aus der Mühle Salz
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 0,3 l braune Bratensoße
- ½ Bund in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch

Eier, Eigelbe, Salz und Muskat mit dem Schneebesen anschlagen und kurz ruhen lassen. Dadurch bekommt der Teig eine kräftige Farbe. Mehl und Saure Sahne hinzufügen und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Nun den Spätzleteig zugedeckt 25 Minuten ruhen lassen. Bergkäse und Emmentaler fein reiben. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelstreifen darin langsam goldbraun und knusprig rösten. In ein Sieb abschütten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Butter in Pfanne aufschäumen lassen, gewürfelte Zwiebeln hinzufügen, goldbraun rösten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffelpresse einmal ins kochende Wasser tauchen und mit Teig befüllen. Nun das Ganze ins kochende Wasser drücken. Spätzle kräftig aufkochen lassen, dann jede Portion mit dem Schaumlöffel herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen.

Spätzle mit Zwiebelwürfeln durchschwenken. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Geriebenen Käse unter heiße Spätzle rühren, in der Pfanne lassen bis er schmilzt und Fäden zieht. Bratensoße erwärmen und mit ein paar kalten Butterwürfeln binden.

### Zutaten für Kürbissalat:

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g Zucker
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Blattpetersilie
- 4 El Olivenöl
- 100 ml Weißwein-Essig
- 50 g Rosinen
- Aus der Mühle Salz
- Aus der Mühle Pfeffer

Kürbis gründlich waschen, dann halbieren. Mit einem Löffel Kerne und Fäden entfernen. Kürbis in Spalten mit einer Randdicke von 1,5 Zentimetern schneiden. Mit Salz würzen und mit einem Esslöffel Zucker einreiben und eine Stunde ruhen lassen. Abspülen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kürbisspalten darin

portionsweise auf beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen und zum entfetten kurz auf Küchenpapier wenden, dann in eine flache Schale legen. In der öligen Pfanne das Essig mit dem restlichem Zucker aufkochen und bei mittlerer Hitze reduzieren. Rosinen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Petersilie auf Kürbis geben und mit Soße übergießen.

Anrichten:

Spätzle auf vorgewärmte Teller geben, knusprige Zwiebelringe darüber verteilen, etwas Bratensoße angießen und mit Schnittlauch bestreuen. Kürbissalat separat servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 15.11.2018

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)