

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2025 ▪**  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Christine Lakner**

**Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Romanasalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Käsespätzle:**

6 Eier  
 300 g kräftiger Bergkäse, aus  
 mikrobiellem Lab  
 500 g Mehl  
 5 EL Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Salz und ca. 300 ml Wasser dazu geben. In der Küchenmaschine so lange zu einem glatten Teig verrühren, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig in eine Spätzlepresse geben und in einen Topf mit kochendem Salzwasser pressen. Spätzle mit einer Schöpfkelle abschöpfen, sobald diese an der Oberfläche schwimmen.

Käse reiben, in einem Topf vermengen und erhitzen. Etwas vom Spätzlewasser dazu geben. Die Spätzle zu der Käsemischung geben, den Herd ausschalten und alles bei Resthitze sanft schwenken, bis der Käse geschmolzen und alles gut verbunden ist.

**Für die Schmelzzwiebeln:**

1 Gemüsezwiebel  
 1 EL Butter  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in halbe, feine Ringe schneiden. Öl in eine große Pfanne geben und die Schmelzzwiebeln langsam goldbraun anbraten. Butter in die Pfanne geben, die Schmelzzwiebeln damit aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Romanasalat:**

1 Romanasalat  
 2 EL Milch  
 1 TL Senf  
 1 EL weißer Balsamicoessig  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 1 EL Hefeflocken  
 5 Halme Schnittlauch  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanasalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken.  
 2 Esslöffel Wasser mit Milch, Senf, Essig, Öl und Hefeflocken verrühren. Kräuter zugeben. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Salat vermengen.

Die Käsespätzle in tiefen Tellern servieren. Den Romanasalat separat dazu reichen.