



Käsespätzle mit Grünkohl und Taleggio-Käse

Zutaten (für sechs Portionen):

Spätzle

400 g Mehl (Type 405 oder Spätzlemehl)
4 Eier
150 ml Mineralwasser
1 TL Salz
Muskatnuss, frisch gerieben

Käsemischung

200 g Taleggio
150 g Emmentaler (oder Bergkäse)
50 g Parmesan

Grünkohl

300 g Grünkohl
2 EL Butter
2 Knoblauchzehen
Muskatnuss, frisch gerieben
Salz, Pfeffer

Röstzwiebeln

3 Zwiebeln
2 EL Mehl
100 ml neutrales Öl
2 TL Paprika, edelsüß

Zubereitung (circa 40 Minuten):

Für den Spätzleteig Mehl, Salz, Eier und geriebene Muskatnuss in eine große Schüssel geben und verrühren. Dabei nach und nach das Mineralwasser angießen bis ein glatter, zähflüssiger Teig entstanden ist. Etwa zehn Minuten ruhen lassen.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. In einer großen Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebelringe mit Mehl und Paprikapulver vermengen, in Öl geben und unter gelegentlichem Rühren in etwa fünf Minuten goldbraun frittieren. Röstzwiebeln auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Grünkohl darin für zwei bis drei Minuten kochen. Dann in eine Pfanne mit zerlaufener Butter und geriebenem Knoblauch geben, salzen, pfeffern und weiter dünsten.

Den Taleggio-Käse von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Emmentaler und Parmesan reiben, alle Käsesorten in einer Schüssel mischen und bereitstellen.



Zum Garen der Spätzle einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzleteig portionsweise mit einer Presse ins kochende Wasser pressen (alternativ Spätzlebrett oder Spätzlereibe). Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen.

In eine große Auflaufform die erste Portion Spätzle geben und eine Schicht Käse darüberstreuen. Dann den Grünkohl darüber verteilen. So weiter schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Auflaufform ohne Abdeckung dann im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad acht bis zehn Minuten goldbraun überbacken.

Die Käsespätzle auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, großzügig mit den knusprigen Röstzwiebeln garnieren und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

638 kcal – 33 g Fett – 31 g Eiweiß – 52 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Käse kann tierisches Lab enthalten.