

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Januar 2026  
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



**Magdalena Knoll**

**Käsespatzen mit Schmelzzwiebeln und rahmigem Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spätzleteig:**

50 g Edamer  
50 g Bergkäse  
50 g Gruyère  
50 g Romadur  
2 Eier  
100 ml Milch  
100 ml Mineralwasser  
175 g Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Käse mit einer groben Reibe reiben und miteinander vermengen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus Mehl, Eiern, Milch, Mineralwasser und einer Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken einen Spätzleteig herstellen. Die Konsistenz sollte leicht flüssig und klebrig sein. Spätzle mit Hilfe eines Spätzlehobels in kochendes Wasser hobeln. Spätzle hierfür mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. Eine kleine gusseiserne Pfanne einfetten und abwechseln Spätzle und geriebenen Käse in die Pfanne schichten. Anschließend mit Alufolie abdecken und für 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Spätzle vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Schmelzzwiebeln:**

2 große Gemüsezwiebeln  
1 TL Butter  
Sonnenblumenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und mit Hilfe einer Mandoline fein hobeln. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin braten. Salzen.

**Für den rahmigen Gurkensalat:**

1 Salatgurke  
100 ml Sahne  
50 ml Weißweinessig  
20 ml Sonnenblumenöl  
½ Bund Dill  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit Sahne, Essig und Öl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill fein schneiden und untermengen.

**Für die Garnitur:**  
½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Käsespatzen in Gusseisenpfanne servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.