

▪ **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.