

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Katja Bechmann

Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knöpfle:

3 Eier, Größe M
 150 g würziger/kräftiger Bergkäse, aus
 mikrobiellem Lab
 100 g würziger/kräftiger Emmentaler,
 aus mikrobiellem Lab
 100 ml Milch
 100 ml Sprudelwasser
 320 g Spätzlemehl
 ½ TL Salz + Salz für das Kochwasser

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Käse reiben.

Mehl, Eier, Milch, Sprudelwasser und Salz eine Rührschüssel geben und mit einem Holzkochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Kurz ruhen lassen. Wieder schlagen.

Topf mit ausreichend Wasser und Salz zum Kochen bringen. Teig in einen Spätzleschlitten geben und in das kochende Wasser fallen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig. Fertige Spätzle mit Käse in eine Schüssel geben und diese in den warmen Backofen stellen.

Nochmals eine Portion Spätzle zubereiten und ebenso in die Schüssel geben. Vor dem Anrichten schön mit zwei Löffeln vermengen und auf einem großen Teller platzieren.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
 100 g Butter
 100 ml Rapsöl
 1 TL Puderzucker

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Butter und Öl glasig-braun braten. Am etwas mit Puderzucker karamellisieren.

Für den Salat:

50 g Wildkräutersalat mit essbaren
 Blüten
 1 EL Dijonsenf
 1-2 EL Honig
 3 EL Weißweinessig
 3 EL Rapsöl
 2 EL Pinienkerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Dijonsenf, Honig und Weißweinessig verrühren. Im Anschluss wird das Öl zügig untergeschlagen, bis sich Dressing leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wildkräutersalat erst kurz vor dem Servieren in einer Schüssel mit dem Dressing marinieren. Dann den Salat locker auf dem Teller anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen und bunten Blüten Akzente setzen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch fein schneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.