

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Mai 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Alexander Schima

Grüne Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die grünen Spätzle:

200 g Blattspinat
 1 gelbe Zwiebel
 4 Eier
 60 ml Milch
 800 g Mehl, Type 550
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blattspinat waschen, trockenschleudern, grob schneiden und in einem Multizerkleinerer pürieren. Aus Mehl, Eiern, Milch und 1 TL Salz einen Teig anrühren. Spinatmasse unterheben und alles gut verrühren. Mit geriebener Muskatnuss würzen. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen. Salzen und zum Sieden bringen. Spätzleteig über einen Spätzlehobel in das Wasser gleiten lassen. Mit einer Schaumkelle herausholen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Röstzwiebeln:

1 gelbe Zwiebel
 Butter, zum Ausbacken
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 Mehl, zum Mehlieren

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden, in einer Schüssel mit Mehl und etwas Paprikapulver mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Pfanne für Spätzle aufgestellt lassen.

Zur Fertigstellung:

1 gelbe Zwiebel
 300 g würziger Bergkäse
 100 g Cheddar
 100 g Gouda
 200 ml Sahne
 200 ml Milch

Zwiebel abziehen und würfeln. In Röstzwiebel-Pfanne andünsten und Spätzle dazugeben. Bergkäse, Cheddar und Gouda reiben und zu den Spätzlen geben. Milch und Sahne angießen bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Für den Tomatensalat:

4 große Tomaten
 1 Frühlingszwiebel
 1 rote Zwiebel
 ½ Bund Schnittlauch
 3 EL heller Balsamico
 5 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Tomaten halbieren, in Scheiben schneiden. Aus Salz, Pfeffer, Essig und Öl ein Dressing anrühren. Über Tomaten und rote Zwiebeln geben. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Tomatensalat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.