

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2026 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Markus Frank

Spinat-Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Karottensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinat-Käsespätzle:

220 g frischer Babyspinat
2 Eier
70 g Bergkäse
30 g Appenzeller
Butter, zum Einfetten
300 g Spätzlemehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat säubern und 1-2 Minuten in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Spinat ausdrücken und mit 150 ml Wasser in den Mixer geben und pürieren. Spinatpüree durch ein Sieb passieren. Mehl und Eier in eine Schüssel geben und mit Salz und Muskat würzen. Vorsichtig das Spinatpüree zugeben und mit einem Kochlöffel vermengen, sodass ein glatter, fester Teig entsteht. Ggf. etwas Spinat oder eben Mehl dazugeben. Teig kurz ruhen lassen und anschließend mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen bildet.

Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser pressen. Die Spätzle sind fertig, wenn diese an der Oberfläche schwimmen und das Wasser leicht schäumt. Käse reiben und vermengen.

Spätzle aus dem Wasser nehmen und schichtweise in eine kleine runde eingefettete Ofenform geben. Beginnend mit Spätzle, Käse, Spätzle, Käse, bis alles aufgebraucht ist. Käsespätzle in den Ofen geben bis der Käse geschmolzen ist und an der Oberfläche leicht goldgelb ist.

Für die Röstzwiebeln:

1 kleine rote Zwiebel
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden. Die Innenringe voneinander lösen. Ringe leicht salzen und mehlieren. Zwiebeln in Pflanzenöl frittieren, bis sie Farbe haben und knusprig sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Röstzwiebeln auf den Käsespätzle servieren.

Für den Karotten-Salat:

2 große Karotten
1 kleine Spitzpaprika
1 Frühlingszwiebel
2 EL Crème fraîche
1 EL Tomatenmark
1 EL Ahornsirup
1 EL Balsamico Creme
2 EL Rotweinessig
2 EL dunkler Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
3 EL Pinienkerne
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Karotten schälen und grob raspeln. Paprika fein würfeln und dazugeben. Frühlingszwiebel putzen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Aus Crème fraîche, Tomatenmark, Essig, Balsamico Creme, Balsamico, Ahornsirup und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie zum Salat geben und alles vermengen. Salat kurz ziehen lassen und zu den Käsespätzle reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.