



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und selbst gemachtem Apfelkompott



30-40min



3-4 Personen

Für Käsespätzle sind alle Feuer und Flamme! Ganz traditionell bereiten wir den deftigen Klassiker mit würzigem Käse und knusprigen Röstzwiebeln zu und servieren als erfrischendes Extra ein fruchtiges Apfelkompott mit feiner Zimtnote. Mmmh, das ist im Nu restlos verputzt - wir könnten uns kein besseres Wohlfühlessen vorstellen!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 3 Äpfel
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 10g Schnittlauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 300g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 36.7g



1. Zwiebeln vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in sehr dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** mit den Fingern voneinander trennen, auf einem großen Teller mit 1EL Mehl bestäuben und gut vermengen.



2. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. In einem mittelgroßen Topf 200ml Wasser zum Kochen bringen. Den **Hartkäse** fein reiben.



3. Kompott kochen

Die **Apfelspalten** und den **Zimt nach Geschmack** in den Topf geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4Min. köcheln lassen, bis die **Äpfel** weich sind und leicht zerfallen. Die **Äpfel** mit einer Gabel zu einem **Kompott** zerdrücken und nach Geschmack mit etwas Zucker verfeinern. Bis zum Servieren beiseitestellen.



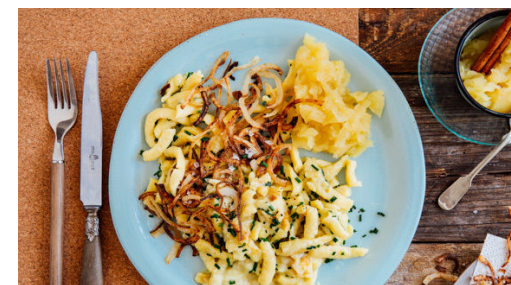
4. Zwiebeln braten

Den Boden einer großen Pfanne mit Pflanzenöl bedecken und das Öl stark erhitzen. Einen **Zwiebelstreifen** ins Öl geben; wenn das Öl aufschäumt und Blasen wirft, ist es heiß genug. Die **Zwiebelstreifen** portionsweise bei starker Hitze ca. 3Min. goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



5. Spätzle zubereiten

Die Pfanne auswaschen und 350ml Wasser hineingießen. Das **Brühgewürz** einrühren und bei starker Hitze auflösen. Die **Spätzle**, den **Hartkäse** und den **Gouda** in die Pfanne geben und ca. 5Min. wenden, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der **Käse** Fäden zieht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **½ des Schnittlauchs** unterheben.



6. Anrichten und servieren

Die **Käsespätzle** auf Teller verteilen, mit den **Röstzwiebeln** anrichten, mit dem **übrigen Schnittlauch** bestreuen und mit dem **Apfelkompott** servieren.