



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und selbst gemachtem Apfelkompott



30-40min



3-4 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 20g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Zimt
- 2 Packungen frische Spätzle
- 1 Gemüsebrühwürfel⁹
- 2 Packungen Bergkäse
- 3 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 60g Hartkäse^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl¹
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 38.7g



1. Zwiebeln vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in sehr dünne Halbringe schneiden. Die einzelnen Halbringe mit den Fingern auseinanderziehen, dann die **Zwiebelstreifen** auf einem großen Teller mit 2EL Mehl bestäuben und gut vermengen.



4. Käse vorbereiten

Den **Käse** möglichst fein hacken. Den Boden einer großen Pfanne mit Öl bedecken und auf hoher Stufe erhitzen. Einen **Zwiebelstreifen** ins Öl geben: Wenn es aufschäumt und Blasen wirft, ist das Öl heiß genug.



2. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. 200ml Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Köcheln bringen.



5. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** nach und nach bei starker Hitze ca. 3Min. goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne auswischen, 350ml Wasser hineingießen, den **Gemüsebrühwürfel** hinzugeben und erneut auf hoher Stufe erhitzen, bis sich der **Brühwürfel** aufgelöst hat.



3. Kompott kochen

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



6. Spätzle zubereiten

Die **Spätzle** und den **Käse** in die Pfanne geben und ca. 5Min. wenden, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der **Käse** Fäden zieht, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Schnittlauch** klein schneiden, etwa die **Hälfte** in die Pfanne geben und unterheben. Die **Spätzle** mit den **Röstzwiebeln** und dem **übrigen Schnittlauch** bestreuen, das **Kompott** dazu servieren.