



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und selbst gemachtem Apfelkompott



30-40min



2 Personen

Heute wird's deftig! Für Käsespätzle sind alle Feuer und Flamme. Ganz traditionell bereiten wir den Klassiker mit würzigem Käse 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

- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Zimt
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Packung geriebener Emmentaler ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 850.0kcal, Fett 39.5g, Eiweiß 38.2g, Kohlenhydrate 82.2g



1. Zwiebel vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in sehr dünne Halbringe schneiden. Die einzelnen Halbringe mit den Fingern auseinanderziehen, dann die **Zwiebelstreifen** auf einem großen Teller mit 1EL Mehl bestäuben und gut vermengen.



2. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. 100ml Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Den **Hartkäse** fein reiben.



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.



4. Zwiebeln braten

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



5. Spätzle zubereiten

Die Pfanne auswischen, 170ml Wasser hineingießen und **1/2 Brühwürfel** darin bei starker Hitze auflösen. Die **Spätzle**, den **Hartkäse** und den **Emmentaler** in die Pfanne geben und ca. 5Min. wenden, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der **Käse** Fäden zieht. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die **1/2 des Schnittlauchs** unterheben.



6. Anrichten und servieren

Die **Spätzle** mit den **Röstzwiebeln** und dem **übrigen Schnittlauch** bestreuen und mit dem **Apfelkompott** servieren.