



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 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
- 3 Äpfel
- 3 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 Packung Zimt
- 20g frischer Schnittlauch
- 1 Gemüsebrühwürfel⁹
- 800g frische Spätzle^{1,3}
- 1 Packung geriebener Emmentaler⁷

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl¹
- 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 802.0kcal, Fett 37.8g, Eiweiß 37.2g, Kohlenhydrate 75.5g



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 2EL Mehl bestäuben und gut vermengen.



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 Küchentuch abtropfen lassen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



2. Äpfel schneiden

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



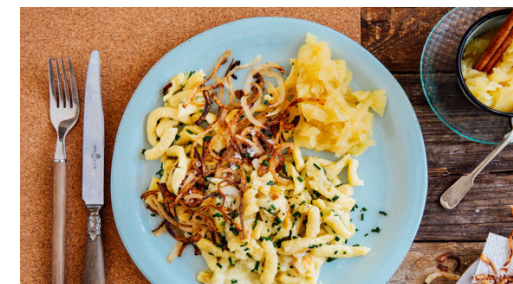
5. Spätzle zubereiten

Die Pfanne auswaschen, 350ml Wasser hineingießen und den **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.



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. Anrichten und servieren

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