



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!

- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Emmentaler ⁷
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Päckchen Brühepulver
- Gemüse
- 400g frische Spätzle ^{1,3}

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

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 38.4g,
Kohlenhydrate 82.4g, Eiweiß 38.4g



1. Zwiebel vorbereiten

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.



2. Äpfel schneiden

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



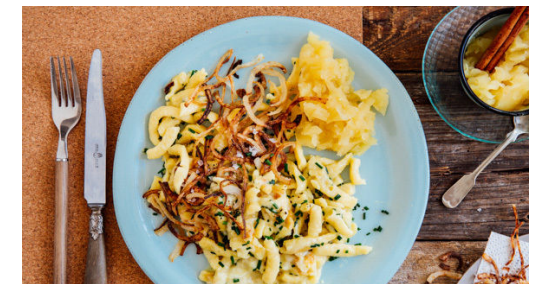
5. Spätzle zubereiten

Die Pfanne auswaschen und 170ml Wasser hineingießen. Die **1/2 des Brühwürzes** unterrühren und 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 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.



6. Anrichten und servieren

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