



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}
- 2 Packungen Emmentaler ⁷
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 20g frischer Schnittlauch
- 1 Päckchen Brühepulver Gemüse
- 800g frische Spätzle ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf 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 796kcal, Fett 37.2g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 37.2g



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.



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. 200ml Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Den **Hartkäse** fein reiben. Den **Emmentaler** grob hacken.



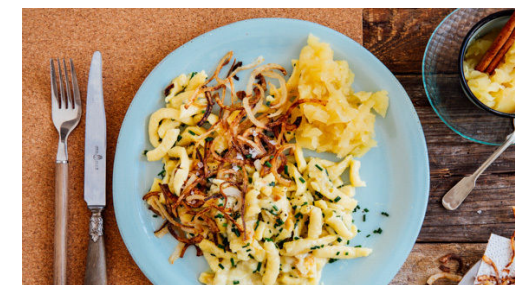
5. Spätzle zubereiten

Die Pfanne auswaschen und 350ml Wasser hineingießen. Das **Brühgewürz** 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.