



Käsespätzle mit Zwiebel-Birnen-Kompott

dazu Rote Bete auf Feldsalat



20-30min



4 Portionen

Wie gern würden wir das ganze Jahr auf der Hütte sitzen und leckeres, herzhaftes Essen mit Blick auf die Berge genießen ... Da das aber eher unrealistisch ist, holen wir uns die schmackhafte Alpenküche einfach an den heimischen Küchentisch! Heute bereiten wir einen absoluten Klassiker zu: cremige Käsespätzle. Obendrauf gibt's ein leicht süßliches Zwiebel-Birnen-Kompott und nebenbei einen knackigen Salat mit Roter Bete.

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Birnen
- 4 Rote Beten
- 1 Knoblauchzehe
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 200g junger Gouda, gerieben ³
- 200g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- 5TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 34.2g, Kohlenhydrate 74.7g, Eiweiß 26.9g



1. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, dann in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. anbraten, bis die **Zwiebelstreifen** leicht gebräunt sind.



2. Kompott kochen

Währenddessen die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann zu den **Zwiebeln** in den Topf geben und bei mittlerer Hitze weitere ca. 5Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



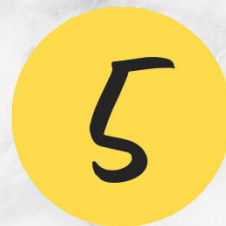
3. Rote Bete marinieren

2EL Olivenöl mit 2EL Balsamicoessig, 2TL Senf und je ½TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Roten Beten** schälen, grob raspeln und mit dem **Dressing** vermengen, bis zum Servieren beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Käsespätzle zubereiten

In einer großen Pfanne (oder einem Wok) 340ml Wasser bei mittlerer bis starker Hitze zum Sieden bringen, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Die **Spätzle**, den **Käse** und den **Knoblauch** in die Pfanne geben und unter häufigem Rühren 6-7Min. köcheln lassen, bis das Wasser verdampft und der **Käse** cremig geschmolzen ist. Mit 3TL Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Anrichten & servieren

Die **Käsespätzle** mit dem **Birnenkompott** garnieren und die **Rote Bete** über dem **Feldsalat** verteilen. Der **Salat** kann mit den **Käsespätzle** angerichtet werden oder separat serviert werden.



6. Grüne Ringe

Durch das Anbraten bekommen die Zwiebeln ein sanftes Aroma – falls aber doch noch etwas zwiebelnde Frische auf den Teller soll, dann empfehlen wir, die Käsespätzle mit ein paar frischen Schnittlauchröllchen zu garnieren.