



## Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und selbst gemachtem Apfelkompott



30-40min



2 Personen

Für Käsespätzle sind alle Feuer und Flamme! Ganz traditionell bereiten wir den deftigen 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 <sup>3,7</sup>
- 1 Packung Emmentaler <sup>7</sup>
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g frische Spätzle <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf 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 890kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 85.3g, Eiweiß 36.8g



**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 kleinen Topf zum Kochen bringen. Den **Hartkäse** fein reiben. Den **Emmentaler** grob hacken.



**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.



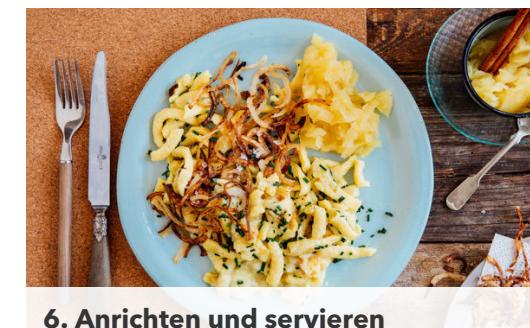
**4. Zwiebeln braten**

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 kleine Röllchen schneiden.



**5. Spätzle zubereiten**

Die Pfanne auswischen und 170ml Wasser hineingießen. Die **1/2 des Brühgewürzes** 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.



**6. Anrichten und servieren**

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