



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und selbst gemachtem Apfelkompott



30-40min



3-4 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 mit feiner Zimtnote. 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 Schnittlauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 800g frische Spätzle ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 830kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 74.3g, Eiweiß 34.6g



1. Zwiebel vorbereiten



2. Äpfel schneiden



3. Kompott kochen



4. Zwiebeln braten



5. Spätzle zubereiten

Den Boden einer großen Pfanne mit Pflanzenöl bedecken und das Öl stark erhitzen. Einen **Zwiebelstreifen** ins Öl geben; wenn das Öl aufschäumt und Blasen wirft, ist es heiß genug. Die **Zwiebelstreifen** portionsweise bei starker Hitze ca. 3Min. goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.

Die Pfanne auswischen und 350ml Wasser hineingießen. Das **Brühgewürz** einrühren 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.

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



6. Anrichten und servieren