



## 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 mit feiner Zimtnote. 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 Schnittlauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g frische Spätzle <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL 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 84.0g, Eiweiß 36.9g



1. Zwiebel vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in sehr dünne Streifen schneiden. Die Streifen mit den Fingern voneinander trennen, auf einem großen Teller mit 1EL Mehl bestäuben und gut vermengen.



2. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. In einem kleinen Topf 100ml Wasser 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.



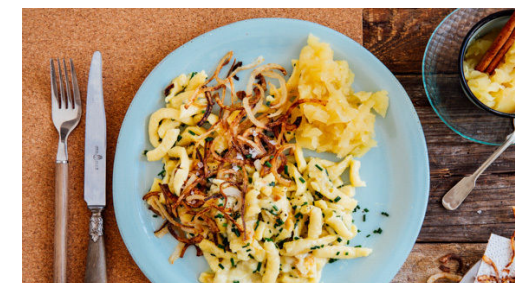
4. Zwiebeln braten

Den Boden einer großen Pfanne mit Pflanzenöl bedecken und 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.



5. Spätzle zubereiten

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



6. Anrichten und servieren

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