



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!

- 2 Zwiebeln
- 3 Äpfel
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 10g Schnittlauch
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 300g geriebener Gouda ⁷

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

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

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 871kcal, Fett 45.2g,
Kohlenhydrate 77.4g, Eiweiß 38.3g



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



Die **Äpfel** schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. In einem mittelgroßen Topf 200ml Wasser zum Kochen bringen. Den **Hartkäse** fein reiben.



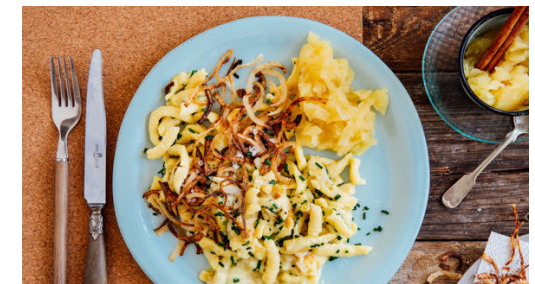
Die **Apfelspalten** und den **Zimt nach Geschmack** in den Topf geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4Min. köcheln lassen, bis die **Äpfel** weich sind und leicht zerfallen. Die **Äpfel** mit einer Gabel zu einem **Kompott** zerdrücken und nach Geschmack mit etwas Zucker verfeinern. Bis zum Servieren beiseitestellen.



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 auswaschen und 350ml Wasser hineingießen. Das **Brühgewürz** einrühren und bei starker Hitze auflösen. Die **Spätzle**, den **Hartkäse** und den **Gouda** in die Pfanne geben und ca. 5Min. wenden, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der **Käse** Fäden zieht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **1/2 des Schnittlauchs** unterheben.



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