

Käsespätzle-Wirsing-Pfanne mit gerösteten Zwiebeln

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Spätzle:

400 g Winkler's Spätzlemehl
100 ml kohlenensäurehaltiges Wasser
6 St. Eier
1 Prise Salz
Etwas frisch geriebene Muskatnuss

Für das Gemüse:

4 St. rote Zwiebeln
600 g Wirsing
1 Bund glatte Petersilie
1 EL Rapsöl
1 TL Kümmelsaat
100 g Butter
1 TL Zucker
150 g Bergkäse
100 g Emmentaler
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, 1 Prise Salz, Muskatnuss, Wasser und Eier in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel kräftig zu einem glatten Teig rühren, bis er Blasen schlägt.

Zugedeckt 20 Minuten quellen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Wirsing putzen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Den Kohl in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern.

Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und fein hacken.



Salzwasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Den Spätzleteig portionsweise entweder durch die Spätzlepresse in das Wasser drücken oder von einem Brett in das Wasser schaben.

Darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Den Wirsing, Kümmel, Salz und etwas Pfeffer zugeben und alles darin unter gelegentlichem Rühren 8-10 Minuten braten.

Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin 5-8 Minuten leicht rösten. Mit Zucker und Salz würzen.

Beide Käsesorten grob raspeln.

Spätzle zum Wirsing geben und gut vermengen.

Käse zugeben und darin schmelzen lassen.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Zwiebeln und Petersilie angerichtet servieren.

Guten Appetit!



www.winkler-muehle.de ·  [winklermuehle](https://www.instagram.com/winklermuehle)

Salzwasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Den Spätzleteig portionsweise entweder durch die Spätzlepresse in das Wasser drücken oder von einem Brett in das Wasser schaben.

Darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Den Wirsing, Kümmel, Salz und etwas Pfeffer zugeben und alles darin unter gelegentlichem Rühren 8-10 Minuten braten.

Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin 5-8 Minuten leicht rösten. Mit Zucker und Salz würzen.

Beide Käsesorten grob raspeln.

Spätzle zum Wirsing geben und gut vermengen.

Käse zugeben und darin schmelzen lassen.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Zwiebeln und Petersilie angerichtet servieren.

Guten Appetit!



www.winkler-muehle.de ·  [winklermuehle](https://www.instagram.com/winklermuehle)