



Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Apfel-Romana-Salat

 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Mini Romana	4 St.
Olivenöl	2 EL
Essig	1 EL
Senf	1 TL
Wasser	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Butter	1 EL
Milch	100 ml
Spätzle, frisch	500 g
Gouda, gerieben	200 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Sieb, grobe Reibe

1. In einem Topf ca. 4 l Wasser aufkochen. Inzwischen Äpfel waschen, vierteln, Stiel und Kerne entfernen und grob raspeln. Mini Romana entstrunken, in ca. 1–2 cm dünne Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen.
2. In einer Schüssel Olivenöl, Essig, Senf und Wasser mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Apfelraspel untermischen und die Schüssel beiseitestellen.
3. In einer Pfanne Butter und Milch aufkochen und anschließend auf niedrige Stufe zurückschalten. Die Spätzle im siedenden Wasser ca. 1–2 Min. aufkochen, bis sie schwimmen, in ein Sieb abgießen und direkt in die Pfanne geben.
4. Käse unter die Spätzle rühren und schmelzen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Salat mit dem Apfeldressing vermengen.
5. Spätzle mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauchröllchen und Röstzwiebeln bestreuen und mit Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 558 kcal

Kohlenhydrate 55 g

Eiweiß 24 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 27 g