

Salbei-Spätzli mit Kürbis-Apfelsalsa, Bergkäse und Röstzwiebeln

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten

Dieses kräftige Mahl passt super, wenn man händereibend aus der frischen Luft des ausklingenden Winters in die Wärme kommt. Im Ofen kann man das vorbereitete Essen warmhalten, und der Duft der gebratenen Zwiebeln steigt einem vielversprechend in die Nase.....



Mise en place

2 grosse Zwiebeln, halbiert und in dünne Ringe geschnitten
3 EL Bratbutter

Wasser, Salz

150 g Mehl
2 Eier, verquirlt
1/2 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
2 TL Milerb-Salbei
Salz

2 Äpfel, geschält, entkernt und in 1 cm grosse Würfel geschnitten.
150 g Kürbis, geschält, entkernt und in 1 cm grosse Würfel geschnitten.
1 EL Bratbutter, 1 Prise Zucker

Saft von 1/2 Zitrone
2 EL Olivenöl
1 TL Milerb- Salbei
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

150 g Bergkäse, z.B. Raclette oder sonst ein gut schmelzender, kräftiger Käse, in grobe Würfel geschnitten

Zubereitung

Die Zwiebeln bei milder Hitze in der geschmolzenen Butter garen, immer wieder wenden. Nach ca. 10 Min. beginnen sie sich langsam goldbraun zu färben.
Zum Schluss aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

In einer grossen Pfanne Wasser aufkochen, leicht salzen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Eier dazugeben. Am Besten mit einem Holzlöffel mit Loch kräftig umrühren. Nach und nach das Wasser zugliessen, bis der Teig vom Kochlöffel "reisst".
Zuletzt Milerb-Salbei zugeben, probieren und nach Belieben nachsalzen.

Den Spätzliteig durch ein Sieb ins kochende Wasser geben oder vom Brett schneiden, Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch leicht siedet. Sobald die Knöpfli nach oben steigen, mithilfe eines Schöpflöffels in ein Sieb geben, abtropfen lassen.

Die Apfelwürfel in kaltes, minim gesalzenes Wasser legen.
Die Kürbiswürfel und die gut abgetropfte Hälfte der Apfelwürfel in der geschmolzenen Bratbutter knackig dünsten, mit dem Zucker leicht caramellisieren.

Alle Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren, den abgetropften Apfel- und die Kürbiswürfel hineingeben, umrühren und ziehen lassen.

Backofengrill vorheizen.

2 EL Bratbutter

Die Spätzli in der Bratbutter goldbraun braten.

Anschliessend in eine Auflaufform geben und mit den Käsewürfeln bestreuen, im Ofen kurz überbacken.

Zum Servieren die restlichen rohen Apfelwürfel abgiessen, unter die fertige Apfel-Kürbissalsa mischen. Alles über die Spätzli verteilen und mit den Röstzwiebeln garnieren.