Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kräuter-Käsknöpfle mit gschmelzten Zwiebeln

Zutaten:

Für den Spätzleteig (für ca. 4 Personen):

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- Ca. 125 ml Wasser
- Eine handvoll Kräuter (Petersilie, Spitzwegerich, Majoran, etwas Selleriestangenblätter, zwei Blätter Liebstöckel etc.)
- Salz, wenig Muskatnuss

Extra:

- 150 g reifer Bergkäse, gerieben
- 100 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
- 200 g Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 25 g Butter
- Etwas Gemüse- oder Rinderbrühe
- Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

Zubereitung

1. Für den Knöpfleteig die Kräuter mit Wasser, Salz und etwas geriebene Muskatnuss in einem Mixer oder mit dem Pürierstab gründlich fein mixen.
2. In einer Schüssel erst Eier und grünes Kräuterwasser miteinander verrühren. Nach und nach Mehl zugeben.
3. Alles zusammen kräftig zu einem Teig schlagen (Tipp: der Teig sollte zäh und langsam vom Löffel fließen.Gegebenenfalls mit etwas Mehl oder Wasser nachbessern).
4. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.
5. In einer Pfanne nebenbei Butter schmelzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze langsam goldbraun schmelzen.
6. Mit einem Knöpflehobel (oder Spätzlehobel) den Teig portionsweise ins leicht kochende Wasser schaben.
7. Sobald die Knöpfle auf der Oberfläche schwimmen noch eine Minute warten und dann die fertigen Knöpfle mit einem Sieblöffel heraus nehmen und kalt abschrecken. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
8. Die Knöpfle vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter und dem geriebenen Käse anbraten. Ein wenig Brühe zugeben und vorsichtig mischen.
9. Zum Servieren mit geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt grüner Salat mit Kräuterdressing.