

# Kochen mit Klaus

## Klausis Käse-Spätzle mit Gurkensalat

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 3 Zwiebeln, 500 g Spätzle aus dem Kühlregal, 1-2 Lauchzwiebeln,
- Salz, Pfeffer, 1 große Salatgurke, Petersilie, 200 g Schmand, Dill,
- Schnittlauch, 1-2 EL Mehl, 150 ml Milch, 150 g gerieb. Emmentaler,
- Muskat, Butterschmalz

### Zubereitung:

1. 1 Zwiebel fein würfeln, 1 in ganze u. 1 in halbe Ringe schneiden. Lauchzwiebel weiß klein, Lauchgrün in Ringe schneiden. Gurke schälen, in Scheiben hobeln, salzen u. pfeffern. Schmand unter die Gurke heben, mit Lauchzwiebelweiß, Schnittlauch u. Dill vermengen. Lauchzwiebelgrün darüber streuen u. abgedeckt kalt stellen.



2. Zwiebelringe in einen Gefrierbeutel geben, salzen u. mit Mehl kräftig vermengen. Zwiebeln in heißem Butterschmalz knusprig rösten.



3. Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig dünsten, Spätzle mitbraten, salzen u. pfeffern. Milch zugeben u. Käse einrühren. Mit Petersilie u. Muskat abschmecken. Käsespätzle mit den Röstzwiebeln u. dem Gurkensalat auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Super lecker!*



Erstellt von Klaus am 13.08.2018