
Hüttengaudi: Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Megaschokoladentafel

Käsespätzle:

- 5 Eier
- 400 g Mehl
- 100 ml Wasser
- Eine Prise geriebene Muskatnuss
- 100 g Butterkäse
- 100 g Bergkäse
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Röstzwiebeln:

- 1-2 Zwiebel(n)
- etwas Mehl
- Öl zum Frittieren

Megaschokoladentafel:

- 250 g dunkle Schokolade
- 250 g weiße Schokolade
- Nüsse
- Getrocknete Beeren
- Getrocknete, essbare Blüten

Käsespätzle:

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und eine Prise Muskatnuss dazu reiben. Während du langsam portionsweise das Mehl und etwas Salz dazu gibst, kräftig die Masse zu einem Teig rühren. (Das klappt am besten mit der Hand, weil man dadurch besser die Konsistenz überprüfen kann.)

Der Teig ist dann optimal, wenn er sich zwischen den Händen ziehen lässt und nicht abtropft. Jetzt muss der Teig etwa 20 Minuten ruhen.

In dieser Zeit kann schon mal ein Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd gestellt und erhitzt werden. Wenn das Wasser kocht, kannst du den Teig in einen Spätzlehobel füllen und tüchtig den Aufsatz hin und her bewegen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig und können abgeseiht werden.

Jetzt zu den Röstzwiebeln: Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in Mehl wälzen. Danach Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf ein paar Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.

Anschließend den Käse reiben und zusammen mit den Röstzwiebeln und klein gehackter Petersilie mit den Spätzle vermischen. Damit der Käse schmilzt, fülle den Mix in eine Pfanne mit etwas Öl und brate die Käsespätzle so lange an, bis sich der Käse zieht.

Zum Schluss noch ein paar Röstzwiebeln über das käsiges Gericht streuen, mit Pfeffer und Salz würzen und los geht die Hüttengaudi.



Megaschokoladentafel:

Lege zuallererst das Backblech mit Backpapier aus. Danach dunkle und weiße Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Leere zuerst die dunkle Schokolade auf das Blech und verstreiche sie mit einer Küchenspachtel zu einer dünnen Schicht.

Verteile dann nach Lust und Laune die weiße Schokolade darüber und verstreiche sie ebenfalls mit der Spachtel zu einem schönen Muster.

Jetzt ist Verzieren angesagt: Du kannst getrocknete Früchte, essbare Blüten oder Nüsse darauf verstreuen.

Wenn du damit fertig bist, stelle die Tafel etwa zwei Stunden kühl, damit die Schokolade fest wird und sie in kleine Stücke gebrochen werden kann.



Tipp: Verpacke die Schokoladenstücke in kleine Geschenksäckchen und schon hast du ein selbstgemachtes, unwiderstehliches Geschenk!