

Mit freundlicher Unterstützung vom



RINDER
MARKT
HALLE
St. Pauli

SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS
AB 12 UHR
in unserer Marktküche



© Malte Plütsat

Oliver
Trific



© Uta Gleiser

Olivers Rezept für

KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE

KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE

Zutaten

- ½ Bund glatte Petersilie
 - 4 Eier (KL. M)
 - 400 g Mehl Type 405
 - Salz
 - 2 Stiele Majoran
 - 1 EL Öl
 - 225 g kräftiger Bergkäse (gerieben)
- Für die Zwiebel-Birnenschmelze
 - 150 g Zwiebeln
 - 2 Birnen
 - 75 g Butter
 - Pfeffer



Zubereitung

1. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken, mit den Eiern so fein wie möglich pürieren. Mehl mit der Eiermischung, 1/2 TL Salz und 100-150 ml Wasser in eine Schüssel geben, mit einem Holzlöffel glatt rühren. Thymian und Salbei dazugeben. Teig mit der Hand oder in der Küchenmaschine mit einem Knethaken anschließend kräftig durchschlagen, bis dieser Blasen wirft.
2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig mit dem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse portionsweise in das Wasser tropfen lassen. Oben schwimmende Spätzle sofort mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer leicht geölten Auflaufform, Pfannen oder Schüssel mit etwas Käse schichten. So verfahren, bis der Teig und Käse verarbeitet sind. Im 140 Grad warmen Backofen warm halten.
3. Für die Schmelze Zwiebeln pellen, in feine Streifen schneiden. Birnen vierteln, entkernen und würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen, Zwiebeln darin unter stetigem Rühren hellbraun andünsten.
4. Birnen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, weitere 4 Minuten braten. Schmelze auf die Knöpfe geben und sofort servieren.

