Käsespätzle mit buntem Tomatensalat

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

500 g	NATURATA Hartweizen Spätzle
40 g	Butter
200 g	geriebener Bergkäse
200 g	geriebener Emmentaler
200 g	Schmand
	NATURATA Meersalz
	Muskatnuss
	Pfeffer
2 Stück	Zwiebeln
2 EL	NATURATA Sonnenblumenöl
25 g	Butter
400 g	Kirschtomaten bunt
4 EL	NATURATA Olivenöl
2 EL	NATURATA Balsamico Creme
1 TL	NATURATA Senf
2 EL	NATURATA Nusskernmischung
1 TL	NATURATA Hefeflocken
	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spätzle nach Packungsangaben kochen und abgießen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und anschließend in feine Ringe schneiden. Sonnenblumenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe bei niedriger bis mittlerer Hitze goldbraun anschwitzen und anschließend mit Salz würzen.
3. Tomaten waschen, abtropfen lassen, halbieren und in eine Schüssel geben. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen und über die Tomaten geben.
4. Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und die gekochten Spätzle hinzugeben, den geriebenen Käse darüber streuen und unterheben, so dass er schmilzt. Sobald der Käse geschmolzen ist, den Schmand unterrühren und alles gut mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Käsespätzle auf vier Teller verteilen und zusammen mit den geschmelzten Zwiebeln und dem Tomatensalat servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten