

# QUARKSPÄTZLI AU FROMAGE

Episode 042 Quarkspätzli au fromage / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz



## Rezept für 2 Personen

### QUARKSPÄTZLI

250g Ruchmehl  
5 Eier  
250g Quark  
3 Prisen Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss  
3l Salzwasser  
Olivenöl  
60g Emmentaler Käse  
30g Bergkäse  
etwas Schnittlauch

1. Mehl, Quark und Eier in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskatnuss gut würzen. In der Küchenmasche oder mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

2. Salzwasser aufsetzen.

3. Spätzliteig durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser streichen, nur einmal aufstossen lassen und abschöpfen. Spätzli in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Den Teig portionweise verarbeiten.

4. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Spätzli darin goldbraun braten. Käse in Späne schneiden und dazu geben.

5. Mit gerösteten Zwiebelringen und den konfierten Knoblauchzehen anrichten. Etwas fein geschnittener Schnittlauch und zerlassene Butter darüber geben.

### RÖSTZWIEBEL

1 Zwiebel  
25g Butter

1. Die Zwiebel in Ringe schneiden.

2. Butter in Bratpfanne zergehen lassen und die Zwiebelringe darin anrösten. Zum Schluss in ein Sieb geben und Butter abtropfen lassen – Achtung: in einem Behälter auffangen, und davon am Schluss über das Gericht tröpfeln.

### KONFIERTER KNOBLAUCH

1 Einmachglas mit Bügelverschluss  
2 ganze Knoblauch  
1 Spitzpaprika  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2dl Olivenöl  
2 EL Aceto Balsamico  
1 Prise Salz  
schwarzer Pfeffer

1. Die Knoblauchzehen schälen und in das Einmachglas legen. Paprika in Ringe schneiden und mit dem Rosmarin und Thymian ebenfalls ins Glas geben. Olivenöl aufgiessen und das Glas gut verschliessen.

2. Das Glas in den Dampfkochtopf stellen und den Topf zu 2/3 mit Wasser füllen. Auf dem Herd erhitzen. Ein paar Minuten mit dem Ventil auf zwei roten Ringen ziehen lassen. Dampfkochtopf vom Herd nehmen, abkalten lassen. Erst öffnen, wenn sich der Druck abgebaut hat!

3. Auch das Einmachglas sollte man vor dem Öffnen abkalten lassen.

4. Knoblauch und Paprika in ein Schälchen schöpfen, etwas hochwertigen Aceto Balsamico darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.



René kombiniert Omas Dampfkochtopf und Einmachglas zu einem Steamer und gart darin Knoblauch. Wer Druck, Überdruck und deren Dosierung unter Kontrolle halten kann, darf sich über butterweiche Knoblauchzehen freuen, die selbst Knoblauchkritiker zum Schmelzen bringen dürften.

Dieses Rezept stammt aus  
Flavorites von René Schudel