Kochen

Rainer Klutsch **Montag, 27.05.2019**

Dinkel-Käseknöpfle mit geröstetem Buchweizen

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Knöpfle
400 g Dinkelmehl
4 Eier (Größe M)
200 ml Wasser
Salz
Pfeffer
Muskat
1 EL Butter
200 g Bergkäse, gerieben (18 Monate alt)

Für das Buchweizentopping
100 g Buchweizen
80 g Röstzwiebeln
(gekauft oder selbstgemacht, siehe Tipp)
1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
3 EL Zwiebelöl (oder Rapsöl)

Zubereitung:

1. **Für die Knöpfle** Mehl, Eier, Wasser, Salz, Pfeffer und Muskat mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen, zähflüssigen Teig verrühren.
2. Anschließend schlagen, bis kleine Bläschen an der Teigoberfläche zu sehen sind.
3. Danach den Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.
4. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem hohem Topf zum Kochen bringen.
5. Den Teig, durch eine Knöpflepresse drücken. Aufkochen lassen bis die Knöpfe an die Oberfläche steigen.
6. Knöpfle herausnehmen (das Kochwasser beiseitestellen). Knöpfle in einem kalten Wasserbad abschrecken.

7. **Für das Buchweizen-Topping** den Buchweizen in einer heißen Pfanne goldgelb anrösten.
Herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
9. Schnittlauch und Röstzwiebeln mit dem Buchweizen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zwiebelöl würzen.
10. Butter in einer Pfanne erhitzen.
11. Die Knöpfle mit dem Käse mischen. Nach und nach, unter ständigem Rühren etwas Nudelwasser (ca. 2 kleine Schöpfkellen) zugeben.
Es sollte eine sämige Käsesoße in der Pfanne entstehen.
12. Die Knöpfle erneut abschmecken, mit dem Buchweizen-Topping anrichten.
Dazu passt Salat.

Tipp: selbst gemachte Röstzwiebeln: 2-3 Zwiebeln abziehen und, in Ringe schneiden und die einzelnen Sichten trennen. Alternativ halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Mit etwas Salz, Pfeffer und Mehl bestäuben und gut durchmischen.
Überschüssiges Mehl abschütteln. Etwa 500 ml Frittieröl erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.