

# Apfel-Zwiebel-Spätzle Salat



## Zutaten:

### Zutaten für die Spätzle:

500 g Mehl  
4 Eier  
1-2 TL Salz  
200 ml Wasser

Für den Topf:  
4-5 L Wasser  
5-6 TL Salz

### Zutaten für die Mischung:

3-4 Äpfel  
1 Zwiebel  
3-4 EL Butter  
3 EL Oregano  
200 g Schmand  
4 EL Schlagsahne  
Salz und Pfeffer  
Petersilie

## Die Zubereitung:

Für den Spätzleteig:

Die Eier, das Mehl und das Salz in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken verrühren. Das Wasser dazugeben, so dass ein zähflüssiger Teig ergibt. Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Spätzlepresse befüllen und den Teig in das kochende Wasser drücken. Natürlich könnt ihr die Spätzle, falls ihr das könnt, auch mit einem Spätzlehobel schaben. Die Spätzle im Wasser kochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel kurz wenden und dann in das vorbereitete Sieb geben und abtropfen lassen.

→ Alternativ kann man auch eine fertige Packung Spätzle (500 g) kaufen.

Für die Salatmischung:

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden (1 cm). Die Zwiebel ebenfalls würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel in die Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur andünsten. Spätzle dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Apfelwürfel bereitstellen. Schmand und Sahne miteinander glattrühren und zusammen mit den Apfelwürfeln sowie Petersilie unter die Spätzle in die Pfanne rühren.

Mit Petersilie dekorieren und Servieren!