

Käsespätzle, selbstgemacht!

Rezept für 6-8 Personen:

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
5 Eier
1 Tl. Salz
etwa 100 ml Wasser
außerdem Butter, Salz,
Pfeffer, gehackte
Petersilie
250 g frischer Bergkäse
250 g Zwiebeln, 1-2 Eßl. Mehl,
Salz, 150 g Butter



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die einzeln aufgeschlagenen Eier hineingeben. Das Salz hinzugeben. Zuerst nur die Hälfte des Wassers dazugeben und mit Hilfe eines Kochlöffels zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig kräftig schlagen bis er eine glatte und zähe Konsistenz hat und in dicken Tropfen vom Löffel fällt. Bei Bedarf weiteres Wasser hinzufügen.

Den Teig vom Brett schaben, durch eine Spätzlepresse oder ein spezielles Gefäß mit Lochblech in sprudelndes Wasser geben. Die Spätzle müssen frei schwimmen können. Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie hinzufügen. Die Spätzle lagenweise mit dem geriebenen Bergkäse in einer heißen Pfanne schichten (mit Käse bedecken).

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Mehl und Salz mischen und die Zwiebeln darin wenden. In Butter knusprig braten.

Dazu einen frischen Salat reichen.

Guten Appetit!