

Käsespätzle

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Mehl
4 Eier
400 gerieben Käse
Wasser
6 Zwiebeln
Butter zum Anbraten
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde und ca. 30 Minuten Backzeit

1. Das Mehl mit den Eiern, Wasser und Salz vermischen. Den Teig mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen bildet.
2. Den Teig mit einem Spätzlehobel direkt in das kochende Wasser hineinhobeln und einmal kurz aufkochen lassen, bis ein weißer Schaum entsteht. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.
3. Die Spätzle abwechselnd mit dem Käse in eine Auflaufform schichten und bei 200°C backen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. In der Zwischenzeit die Zwiebeln mit Butter in einer Pfanne anbraten bis die Zwiebeln braun geworden sind und nach dem Backen über die Käsespätzle streuen

Für die Abschätzung der Menge hilft eine „Einser“-Regel: Für eine Person benötigt man 100 g Mehl, 100 g Käse und 1 Ei.