



Käsespätzle

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
= mittel
= schwer
= sehr schwer



Zutaten:

- 500 gr Mehl
- 4 Eier
- 250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Salz
- 3 Zwiebeln
- 50 gr Butter
- 250 gr Emmentaler, gerieben
- Pfeffer

Zubereitung:

- Mehl, Eier und etwas Salz verrühren. Soviel Mineralwasser dazu, das ein zäher Teig entsteht. Diesen so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig für 15 min ruhen lassen.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
- In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Backofen mit Auflaufform auf 100 Grad aufheizen.
- Den Teig entweder mit Spätzlebrett und Schaber oder mit Presse in das Salzwasser schaben/pressen. Sobald sie oben schwimmen, in die aufgewärmte Auflaufform schichten.
- Jede Schicht mit Käse und etwas Pfeffer bestreuen, alles im Ofen warm stellen.
- Die Zwiebeln mit der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Bemerkungen:

Dazu passt ein grüner Salat und ein kühles Bier.

Guten Appetit!