



KÄSESPÄTZLE

Zutaten für eine schöne große Pfanne.
Macht mehrere Personen satt, je nach Hunger:

250 g Mehl
5 Eier
Salz
Muskat
Etwas Wasser (wenig)
1 Zwiebel mittelgroß
120 g geriebenen Bergkäse

Mehl in eine Schüssel sieben. Eier in einer extra Schüssel verquirlen. Dann eine Mulde ins Mehl und die verquirlten Eier in die Mitte geben.
Das Ganze mit einem Kochlöffel verrühren und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft.

Einen Kochtopf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
Nun den Teig auf ein großes Holzbrett geben und mit einem Spätzlehobel die Spätzle ins Wasser reiben und aufkochen lassen. Abgießen und ein bisschen was vom Kochwasser aufheben. (Wer keinen Spätzlehobel hat, findet im Internet viele Tipps, wie man ansonsten aus dem Teig Spätzle machen kann.) 😊

In einer großen Pfanne Butter bis zum Aufschäumen erwärmen (nicht verbrennen lassen).
Zwiebelwürfel leicht darin anbräunen. Spätzle und ein Schlückchen vom aufgehobenen Kochwasser zugeben.
Das Ganze durchschwenken und den geriebenen Bergkäse zugeben. Wieder alles schön durchschwenken, bis der Käse mit den Spätzle verschmolzen ist.

Das Ganze dann auf HEISSEN Tellern servieren und mit Schnittlauch und Röstzwiebeln garnieren. Und für die Vitamine dazu einen schönen Blattsalat mit leichtem Essig dressing.

AN GUADN!