

Allgäuer Kässpätzle



Zutaten:

500 g	Mehl
1 TL	Salz
5	Eier
100 ml	Wasser
300 g	geriebener Käse (z. B. Bergkäse oder Emmentaler)
3 – 4	Zwiebeln
100 g	Butter

Zubereitung:

Mehl mit Eiern, Salz und Wasser zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Es können auch gerne noch ein paar Mehlklumpen im Teig bleiben.

In einem großen Topf reichlich Wasser, mit etwas Salz, zum Kochen bringen.

Den Teig nun in das sprudelnd kochende Wasser hobeln. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten: per Hand über ein Brett schaben, durch die Spätzlepresse drücken oder am besten mit dem Spätzlehobel die typischen kleinen „Knöpfle“ reiben bzw. hobeln.

Die Spätzle kurz aufkochen lassen und nach 3 bis 5 Minuten mit dem Schaumlöffel abschöpfen.

In eine Auflaufform eine Lage Spätzle geben, geriebenen Käse darüber verteilen. Lage für Lage einschichten.

Die Kässpätzchen kurz in das heiße Backrohr stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zwiebeln hacken oder in Ringe schneiden, in Butter gold-braun rösten und vor dem Anrichten über die Kässpätzchen geben.

Kässpätzchen mit grünem Salat oder Endivien-salat servieren.

Tipps

Der Käse macht's!

- Romadur in Würfel schneiden und unter die Käsemischung geben.
- Das gibt einen extra würzigen Geschmack und ist typisch im Allgäu!