Nah&Frisch



www.nahundfrisch.at Professional

Kässpätzle

Griaß di Rezepte Eier Hausmannskost Käse

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Für die Käsespätzle das Mehl, Eier, Milch und Salz in einer Schüssel mit dem Kochlöffel vermischen - der Teig sollte zähflüssig sein. Ist der Teig zu fest, kann man noch ein wenig Wasser hinzufügen.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Dann Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun braten.

Jetzt den Teig durch das Spätzle Sieb in kochendes Salzwasser (großer Topf) durchlassen, einmal aufkochen und mit einem Loch Sieb abschöpfen - sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. In eine Schüssel geben (dabei ist es kein Problem, wenn ein wenig "Spätzlewasser" mitgeschöpft wird).

Sofort den geriebenen Käse dazugeben und mit dem Kochlöffel durchmischen - der Käse sollte durch die noch heißen Spätzle ein wenig schmelzen und "Fäden" ziehen.

Zum Schluss die Spätzle auf Tellern anrichten und mit den gebratenen Zwiebeln und gehacktem Schnittlauch garnieren.

Zu den Vorarlberger Käsespätzle serviert man einen grünen Blattsalat. Wer es ein wenig süßer mag, reicht ein selbstgemachtes Apfelmus.

Zutaten

- 500 g griffiges Mehl
- 5 Eier
- 1 EL Butter
- 1 Stk Zwiebel
- 300 g Bergkäse (gerieben)
- 150 g Rässkäse und/oder Emmentaler (gerieben)
- ½ Bund Schnittlauch