

Vorarlberger Käsknöpfele

Hauptspeise

Hausmannskost

Käse

Österreichisch

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Mehl in einer Schüssel mit 6 Eier, etwas Wasser und Salz zu einem nicht zu festen, nicht zu flüssigen Teig verrühren. Teig durch ein Knöpflesieb oder einen Spätzler in reichlich kochendes Salzwasser durchdrücken. Nach kurzem Aufwallen die Knöpfele mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser schöpfen. In einer Schüssel die Knöpfele und die Alma Knöpflekäsmischung abwechselnd einschichten, oberste Schicht mit Knöpfele abschließen. Zwiebeln schälen und feine Ringe schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe schön dunkelbraun rösten und über die Knöpfele in der Schüssel verteilen.

Almas Tipp: Zu den Vorarlberger Käsknöpfele passt Kartoffelsalat, grünen Salat oder Apfelmus. Ein würziges Spezialbier dazu und danach ein Schnäpsle und fertig ist der kulinarische Kurzurlaub im Ländle!



Zutaten

600g Mehl

6 Eier

Salz

etwas Wasser

500g Alma Knöpflekäs gerieben

1 große Zwiebel

2 EL Butter