Nah&Frisch



alma.at Professional

Vorarlberger Käsknöpfle

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 Knöpfle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser schöpfen. In einer Schüssel die Knöpfle und die Alma Knöpflekäsmischung abwechselnd einschichten, oberste Schicht mit Knöpfle abschließen. Zwiebeln schälen und feine Ringe schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe schön dunkelbraun rösten und über die Knöpfle in der Schüssel verteilen.
Almas Tipp: Zu den Vorarlberger Käsknöpfle 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