Nah&Frisch

ursula HAIBÖCK User

Käsespätzle

Hauptspeise Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEIT: ZEIT: 30 MIN.

Alle Zutaten mit einem Kochlöffel gut verrühren und anschließend mit einem Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken. Nur einmal aufkochen lassen und abseihen. Nun schichtweise mit geriebenen Kääse in eine Auflaufform schichten. Gerösteten Zweibel drauf und für ca 20 Minuten in Rohr. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren. Dazu passt grüner Salat :-) I

ZUTATEN

- 300 g Käse , je nach Geschmack
- Schnittlauch zum Bestreuen
- Butter
- Für den Spätzleteig:
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 60 g Butter
- ca. 150 ml Milch oder Wasser (je nach Konsistenz des Teigs)
- Salz
- Zwiebel geröstet