

Käsespätzle

Zutaten für 3-4 Portionen:

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 ml Wasser
- Salz (2 Messerspitzen)
- Muskatnuss (2 Messerspitzen)



Um aus den Spätzle Käsespätzle werden zu lassen

- 100 ml saure Sahne
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g geriebener Käse (je nach Geschmack und Verfügbarkeit: Emmentaler, Butterkäse, Mozzarella,...)
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So machst du Käsespätzle selber

1. Wiegt das Mehl ab und formt eine kleine Kuhle in der Mitte, in die die beiden Eier geschlagen werden. Salz, Muskatnuss, Wasser dazu und mit einem hölzernen Kochlöffel kräftig rühren, bis keine Mehklümpchen mehr vorhanden sind und der Teig langsam von eben diesem tropft (sehr klebrige Angelegenheit).
2. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, in welchen die Spätzle geschabt werden und die halbe Zwiebel klein würfeln, die andere Hälfte in Ringe schneiden und in Butter getrennt glasig braten.
3. Zum Schaben das (Holz-)Brett anfeuchten, schräg über den Topf halten, den Teig

fingerdick ausstreichen und mit dem ebenfalls nassen Schaber kleine, ca. 0,5 cm dicke Streifen in den Topf schaben.

4. Sobald die Spätzle oben im kochenden Wasser schwimmen, abschöpfen. Möchte man die Spätzle als Beilage für Fleischgerichte, empfehlen wir, sie kurz in einer Pfanne mit Butter zu schwenken: fertig.
5. Dürfen sie Käsespätzle werden, dann die Spätzle in einer Auflaufform mit den gewürfelten Zwiebeln, saurer und süßer Sahne und dem Reibekäse vermengen, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen, etwas Reibekäse darüber streuen, die Zwiebelringe darüber drapieren, bei ca. 200 °C Umluft mit Oberhitze ca. 10 min in dem Backofen erhitzen, bis der Käse schön zerlaufen ist und eine leichte Kruste entsteht .



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).