

Käsespätzle mit Bergkäse

Hauptspeise

Nudelgerichte

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Zwiebel fein hacken, die andere Hälfte zu Ringen schneiden. Nachdem Sie den Käse grob gerieben haben, machen Sie sich an den Teig. Dieser Teig besteht aus Mehl, einer Prise Salz, Wasser und Ei. Den Teig nicht zu glatt schlagen. Wasser, Mehl und Ei sollen lediglich vermischt sein. Kocht das stark gesalzene Wasser im großen Topf. Diesen Teig reiben Sie durch den Nockerlhobel in das kochende Wasser. Schwimmen die Spätzle oben auf dem Wasser, sind sie fertig. Dann seihen Sie die Spätzle ab und legen eine Schicht davon in eine vorgewärmte Schüssel, mit einer Schicht Käse bedecken, darauf eine Schicht Spätzle – diesen Vorgang wiederholen. Den Zwiebel rösten - den gehackten Zwiebel unter die Spätzle mengen, die Zwiebel-Ringe vor dem Anrichten darüber streuen und mit zerlassener Teebutter die Spätzle übergießen und mit Pfeffer bestreuen.

Tipp: Zwiebelringe vor dem Rösten mit Mehl bestäuben.

ZUTATEN

150 g Bergkäse

150 g Emmentaler

40 dag Farina Weizenmehl
griffig

2 Eier

1/4 l Wasser (Teig muss
feucht sein)

3 Zwiebeln

3 EL Teebutter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Öl