

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 Zwiebel drauf und für ca 20 Minuten in Rohr. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren. Dazu passt grüner Salat :-) !



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