

Nah&Frisch

Professional

Vorarlberger Käsespätzle

Hauptspeise

Eier

Käse

Österreichisch

Zubereitung

Für die Käsespätzle das Mehl, Gewürze, Eier und Milch in einer Schüssel mit Kochlöffel locker vermischen.

Teig durch das Spätzlesieb in großen Topf kochendes Salzwasser durchstreichen, einmal aufkochen und mit einem Lochsieb abschöpfen. In eine Schüssel geben mit ein wenig Kochwasser. Sofort geriebenen Käse dazugeben und mit dem Kochlöffel durchmischen bis "Fäden" gezogen werden.

Die Spätzle auf Teller anrichten und mit den in Butter goldbraun gebratenen Zwiebeln garnieren.



Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

350 g kräftiger Bergkäse

6 Eier

50 g Emmentaler

500 g griffiges Mehl

125 ml Milch

1 Prise Muskatnuss

150 g Rässkäse

1 Prise Salz und Pfeffer

1 Stk Zwiebel, in Ringe geschnitten